

Erwachsenen-Speiseplan KW 33

10.08.- 16.08.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Maisgrießsuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Grünkerncremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese und Farmersalat ✓	Wurstsalat mit Brötchen 🐷	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Gnocchi mit Spinat-Käsesauce und Schinkenstreifen, dazu Blattsalat mit Essig-Öl 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat 🐟	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken ✓	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat 🐔	Seelachsfilet natur mit Ratatouille und Kartoffelgratin 🐟	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis 🐷	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 🐔	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐷
Pasta / Auflauf						 STOLLSTEIMER — SEIT 1937 — Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de	
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, dazu Karotten-Pastinaken-Püree ✓	Bandnudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat ✓	Spaghetti mit Rucola-Spinat-Pestosauce ✓	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ✓	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln ✓	Birne ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Banane ✓	Apfel ✓	Fruchtkompott ✓	Fruchtjoghurt ✓
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 33 10.08.-16.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Grießklößchen	Z AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I, J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B,J, Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Ravioli veg.	AW,B,Z	Wurstsalat	AG,G,J,M,Z, 2,3,8,7	Linsen	AW,AG,B,G ,I,J,M,Z,3	Gnocchi	AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J,Z	Spinatknödel	AW,B,F,Z
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J, Z,3	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Spätzle	AW,F,Z	Spinat-Käsesauce mit Schinken	AW,B,Z	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z			Champignons in Cremesauce	AW,AG,I,J, Z,3
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3			Geflügelsaiten	Z,2,3	Blattsalat	Z	Kartoffeln	Z				
Gold Menü							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3				
	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachsfilet natur	D,Z	Schweinefleisch-Curry	AW,AG,B,I, J,Z	Cordon Bleu Gefl.	AW,B,J,Z,1,2	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweinebraten	AW,AG,B,I, J,Z	Kasseler	Z,2,3,7
	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Ratatouille	AW,AG,I,J, Z,3	Duftreis	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Karotten ged.	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
	Fusilli	AW,Z	Kartoffelgratin	B,Z			Kroketten	B,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Spätzle	AW,F,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Farmersalat							Blattsalat	Z			Rohkostsalat	J,Z,2,3		
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3						
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse- Tasche	B,Z	Bandnudel-Pilzpfanne mit Gemüse	AW,B,F,J,Z, 3	Spaghetti	AW,F,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z				
	Karotten-Pastinaken- Püree	B,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Rucola-Spinat-Pesto- sauce	Z,2,3	Apfelmus	Z,3	Karotten ged.	AW,Z				
Salatteller									Kartoffelpüree	B,Z,3				
	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5				
Brötchen			Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z				
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost														
	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

Zusatzstoffe:

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.