

Erwachsenen-Speiseplan KW 37

07.09.-
13.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Geflügelfrikadelle mit buntem Nudelsalat und Brötchen 🐔	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 🐷	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln 🐟	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat 🐷	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Schweinegulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Eierknöpfe und Karottensalat 🐔	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree 🐔	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Kroketten und Rohkostsalat 🐮🐷	Frikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft 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	Makkaroni Soja-Gemüsebolognese ✓	Linsenlasagne, Cremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce ✓		
Salatteller	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 ✓	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 ✓		
Dessert	Apfel ✓	Quarkspeise mit Kirschen ✓	Banane ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Nektarine ✓	Fruchtjoghurt ✓	Fruchtkompott ✓
Sonderkost	Linsen mit Nudeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 37 07.09.-13.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Käsecremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe	AW,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Geflügelfrikadelle	AW,F,G,J,Z	Maultaschen	AW,F,J,Z	Seelachsfilet pan.	AW,D,Z	Königsberger Klopse	AW,F,G,Z,3	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse	AW,J,Z,3	Gemüse-Weizenküchle	AW,AH,AD,J,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Nudelsalat gemischt	AW,B,F,G,M,Z,3	Gemüsebrühe	J,Z	Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce	AW,Z	Kapernsauce	AW,Z	Eierstich	B,F,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
	Geflügelsaiten	Z,2,3	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Kartoffeln	Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Gold Menü	Schweinegulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Schlemmerfilet Bordelaise	AW,D,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Hackbraten (Rind/Schwein)	AW,F,G,J,Z,3	Frikadelle	AW,F,Z
	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelknödel	Z	Erbsen	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z	Kartoffeln	Z	Eierknöpfe	AW,F,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kroketten	B,Z	Bohnen gedämpft	Z
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Makkaroni	AW,F,Z	Linsenasagne	AW,J,Z	Kartoffeln	Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z	Fusillipfanne	AW,B,J,Z,3				
	Soja-Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Tomatensauce scharf	AW,AG,I,J,Z,3				
			Chinakohlsalat	Z	Karottensalat	Z,2								
Salatteller	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3				
	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	AW,AR,AG,H,Z	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	Apfel	Z,9	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Nektarine	Z,9	Fruchtjoghurt	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z

Allergene								Zusatzstoffe:	
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

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.