

Erwachsenen-Speiseplan KW 34

17.08.- 23.08.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe ✓	Markerbsencremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Linsensuppe ✓	Currycremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln 🐟	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐷	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat 🐮	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Nürnberger Bratwürstle mit Bratensauce und Kartoffelsalat 🐷	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln ✓	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree 🐔	Putengeschnetzeltes mit Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Hähnchenroulade mit Gemüserieis, Pestosauce und Gurkensalat 🐔	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐷	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen 🐮	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen 🐮	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse 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	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat ✓	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack ✓	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat ✓	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese ✓		
Salatteller	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 ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne ✓	Apfel ✓	Schokoladenpudding ✓	Naturjoghurt mit Pfirsichen ✓	Nektarine ✓	Fruchtkompott ✓	Pudding Becher ✓
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Rinderbolognese 🐮	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Vegetarischer Gaisburger Marsch ✓	Kartoffelcremesuppe ✓	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 34 17.08.-23.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Linsensuppe	AW,AG,B,G ,I,J,M,Z,3	Currycremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Pangasiusfilet natur	Z	Schweinebraten	AW,AG,B,I, J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g	Z	Blumenkohl-Käse- Medaillon	AW,B,Z	Gemüsestrudel	AW,B,F,J,Z
	Tomaten- Gemüsesauce	AW,AG,I,J, Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J, Z,3	Tomatencremesauce	AW,AG,I,J, Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Spätzle	AW,F,Z	Ger. Hartkäse	B,F,Z,1,2	Reis	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
			Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z						
Gold Menü			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3						
	Hähnchenbrustfilet	Z	Putengeschnetzeltes	AW,AG,B,I, J,Z,7	Hähnchenroulade	B,G,Z	Schweineschnitzel nat.	Z	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten	AW,AG,B,I, J,Z	Rinderhackbraten	G,J,Z
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Reis	Z	Gemüsereis	J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Brötchen		Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Chinakohlsalat	Z	Pestosauce	AW,Z,2,3	Eierknöpfe	AW,F,Z		AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Mischgemüse	AW,J,Z,3
Pasta / Auflauf			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z					Kartoffelpüree	B,Z,3
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3						
	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Kirschenmichel	AW,F,Z,3	Kartoffel-Spinat-Auflauf	B,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z				
	Tomatensauce	AW,AG,I,J, Z,3	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Brokkolicremesauce	AW,I,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I, J,M,Z,3				
Salatteller							Blattsalat	Z						
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3						
	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	Salatteller	B,Z,6				
	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				
Dessert	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				
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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.