


# Erwachsenen-Speiseplan KW 13

23.03.-  
29.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag		
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓		
<b>Menü 1</b>	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Hähnchenroulade mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Karottensalat 🐔	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 ✓		
<b>Gold Menü</b>	Schweinegulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi 🐷	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat 🐮	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree 🐔	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐮🐷	Rinderroulade mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 🐮🐷		
<b>Pasta / Auflauf</b>	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese ✓	Linsenlasagne mit Cremesauce und Karottensalat ✓	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce ✓	 <p><b>STOLLSTEIMER</b> — SEIT 1937 —</p> <p><b>Bestellung per</b> Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de</p>			
<b>Vegetarisch</b>	Gemüsestrudel mit Ratatouille-Gemüse ✓	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Karottensalat ✓	Süßer Brotauflauf, dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack und Apfelmus ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten-Couscous ✓	Chili sin Carne mit Reis ✓				
<b>Salatteller</b>	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-, Gürkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓				
<b>Dessert</b>	Apfel ✓	Quarkspeise mit Kirschen ✓	Banane ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Clementine ✓			Fruchtjoghurt ✓	Fruchtkompott ✓
<b>Sonderkost</b>	Linsen mit Nudeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔	Erbseintopf mit Wurzelgemüse ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓			Kartoffelcremesuppe ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐟

Änderungen vorbehalten

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 13 23.03.-29.03.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe	AW,AG,B,I, J,Z	Gemüsebrühe	Z	Linsensuppe	AW,AG,B,G, .J,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
<b>Menü 1</b>	Linsen	AW,AG,B,G, .I,J,M,Z,3	Hähnchenroulade	B,G,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,AG,B,F, I,J,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Gemüsebrühe	J,Z	Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce	AW,Z	Kartoffeln	Z	Eierstich	B,F,Z	Gemüse in Cremesauce	AW,J,Z,3
	Geflügelsaiten	Z,2,3	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Rote-Bete-Salat	M,Z,3,8	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
<b>Gold Menü</b>	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	Rinderroulade	AW,AG,B,G, .I,J,Z,2,3
	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Kartoffelknödel	Z	Erbesen	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z	Kartoffeln	Z	Spätzle	AW,F,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3	Spätzle	AW,F,Z	Grüne Bohnen	Z
					Chinakohlsalat	Z					Rohkostsalat	J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3								
<b>Pasta / Auflauf</b>	Spaghetti	AW,F,Z	Linsenlasagne	AW,J,Z	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,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	Tomatensauce	AW,AG,I,J, Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Tomatensauce scharf	AW,AG,I,J, Z,3				
			Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat	Z								
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3								
<b>Vegetarisch</b>	Gemüsestrudel	AW,B,F,J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Süßer Brotauflauf	AW,AR,AG, F,Z	Sojageschnetzeltes	AW,AG,B,I, J,Z	Chili sin Carne	AW,AG,B,I, J,Z,3				
	Ratatouille	AW,AG,I,J, Z,3	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Karotten-Couscous	AW,J,Z	Reis	Z				
			Kartoffeln	Z	Apfelmus	Z,3								
			Karottensalat	Z,2										
<b>Salatteller</b>	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	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z				
<b>Dessert</b>	Apfel	Z,9	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Clementine	Z,9	Fruchtjoghurt	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
<b>Sonderkost</b>	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit I,Z Karotten und Reis		Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z

## Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse		

## Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
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.