

Erwachsenen-Speiseplan KW 38

14.09.- 20.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencremesuppe ✓	Paprikacremesuppe ✓	Maultaschensuppe ✓	Käsecremesuppe ✓	Italienische Gemüsesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Nudelsuppe ✓
Menü 1	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Brötchen 🐷	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat 🐷	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Bulgur und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐔	Paniertes Seelachsfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln 🐟	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Markklößchen und Brötchen 🐮	Erbseintopf mit vegetarischem Würstchen ✓	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenragout in Champignoncremesauce, Polenta und Karottensalat 🐔	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft Kartoffelgratin 🐮	Lachslasagne mit heller Kräutersauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐟	Cordon Bleu mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat 🐷	Schweinehaxe mit Bratensauce, Farmersalat und Semmelknödel 🐷	Putengulasch mit Paprika und Fusilli 🐔	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Spätzle 🐮
Pasta / Auflauf	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese ✓	Nudeln mit Gemüsestreifen und Rucola-Pestosauce ✓	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐮	Nudeln mit Grillgemüse und Brokkolicremesauce ✓	Bandnudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Farmersalat ✓	 STOLLSTEIMER — SEIT 1937 — Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de	
Vegetarisch	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus ✓	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis ✓	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis ✓	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffeln ✓	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat ✓		
Salatteller	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 ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne ✓	Joghurt-Quark mit Ananas ✓	Banane ✓	Schokoladen-Pudding ✓	Nektarine ✓	Pudding Becher ✓	Fruchtkompott ✓
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Karottengulasch mit Polenta ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 🐟	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Erbseintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 🐮

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 38 14.09.-20.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsebrühe Z Suppenmaultaschen veg. AW,F,J,Z		Käsecremesuppe AW,AG,B,I, J,Z		Italienische AW,AG,I,J, Gemüsesuppe Z,3		Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3		Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z	
Menü 1	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Gyros vom Schwein	AW,AG,B,I, J,Z	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3		Seelachsfilet pan. AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z		Klarer Kartoffel- AW,Z Karotteneintopf		Erbseneintopf AW,AG,I,J, Z,3		Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z Karotten in AW,Z Cremesauce	
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Tzatziki	AG,B,J,Z	Bulgur AW,Z Blattsalat Z		Kartoffeln Z		Markklößchen AW,F,Z Brötchen AW,AR,AG, H,Z		vegetarischer Hotdog F,Z,1		Kartoffelpüree B,Z,3	
	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3		Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I, J,M,Z,3									
Gold Menü	Hähnchenragout	AW,AG,B,I, J,Z,3	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z		Lachslasagne AW,B,D,F,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z		Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z		Schweinehaxe ca. 180g Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z		Putengulasch AW,AG,B,I, J,Z		Rinderbraten Z Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z	
	Polenta aus Maisgrieß	Z	Bohnen gedämpft Z Kartoffelgratin B,Z		Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I, J,M,Z,3		Spätzle AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Semmelknödel AW,F,Z		Fusilli AW,Z		Karotten in AW,Z Cremesauce	
	Karottensalat	Z,2											Spätzle AW,F,Z	
Pasta / Auflauf	Ravioli veg.	AW,B,Z	Nudeln mit AW,F,J,Z Gemüsestreifen		Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J, Z,3		Nudeln mit AW,F,Z,3 Grillgemüse		Bandnudeln gegart AW,F,Z Pilzcremesauce mit AW,AG,I,J,Z Kräutern					
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J, Z,3	Rucola-Pestosauce Z,2,3		Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Blattsalat Z		Brokkolicremesauce AW,I,Z		Farmersalat AW,F,J,Z,2,3					
					Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I, J,M,Z,3									
Vegetarisch	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Frühlingsrolle veg. AW,F,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3		veg. gefüllte AW,B,Z,2 Paprikahälfte		Rucola-Süßkartoffel- AW,AG,Z Schnitte		Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I, J,Z					
	Zimt-Zucker	Z	Reis Z		Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3		Spinat in Cremesauce Z		Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3					
	Apfelmus	Z,3			Reis Z		Kartoffeln Z							
Salatteller	Salatteller	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5		Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5		Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z ,1,3,5		Salatteller B,M,Z,2,3,5 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	Birne	Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas B,Z		Banane Z		Schokoladen- Pudding B,Z		Nektarine Z,9		Pudding B,Z		Fruchtkompott Z,3	
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Karottengulasch mit Polenta Z,3		Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3		Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z		Nudeln mit Champignonsauce Z		Erbseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3		Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 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.