

Erwachsenen-Speiseplan KW 45

02.11.-

08.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Käsecremesuppe ✓	Grießklößchensuppe ✓	Linsensuppe ✓	Spinatcremesuppe ✓	Tomatencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Rinderfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Hörnchennudeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl 🐮	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, Eierknöpfle 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	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese ✓	Linsenlasagne mit Cremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat ✓	Käsespätzle und Farmersalat ✓	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce ✓	 STOLLSTEIMER — SEIT 1937 — Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de	
Vegetarisch	Gemüsestrudel mit Ratatouille-Gemüse und Polenta ✓	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl ✓	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat ✓	Sojageschnetzeltes mit Couscous und blanchiertem Brokkoli ✓	Chili sin Carne mit Reis ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons, Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und 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	Birne ✓	Clementine ✓	Quarkspeise mit Kirschen ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Kiwi ✓	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 45 02.11.-08.11.26	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	Rinderfrikadelle	AW,F,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	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	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	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Kartoffeln	Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
			Chinakohlsalat	Z										
Gold Menü			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3										
	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	Eierknöpfle	AW,F,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kroketten	B,Z	Bohnen gedämpft	Z
Pasta / Auflauf			Karottensalat	Z,2	Karottensalat	Z,2								
	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				
			Chinakohlsalat	Z										
Vegetarisch			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Karottensalat	Z,2								
	Gemüsestrudel	AW,B,F,J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Kartoffeln	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	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Couscous und\	AW,J,Z	Reis	Z				
	Polenta aus Maisgrieß	Z	Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2	blanchiertem Brokkoli	Z						
Salatteller			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3										
	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,I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z,I,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	Clementine	Z,9	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Kiwi	Z	Fruchtojoghurt	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit I,Z Karotten und Reis	I,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,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 Antioxidsationsmittel
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.