

Erwachsenen-Speiseplan KW 35

24.08.- 30.08.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe 	Blumenkohlcremesuppe 	Karottencremesuppe 	Süßkartoffelcremesuppe 	Kichererbsencurry-cremesuppe 	Gemüsecremesuppe 	Gemüsecremesuppe 
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 	Wurstsalat mit Brötchen 	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und Wedges 	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce 	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar-Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli 	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Seelachsfilet natur auf Linsen-Chili mit Reis 	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat 	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 
Pasta / Auflauf							
Vegetarisch	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Linsen mit Spätzle 	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott 	Bandnudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Karottensalat 	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout 		
Salatteller	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-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen 		
Dessert	Apfelquark 	Apfel 	Banane 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack 	Nektarine 	Fruchtkompott 	Fruchtjoghurt 
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis 	Linsen mit Nudeln 	Nudeln mit Gemüsebolognese 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse 	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 



STOLLSTEIMER
— SEIT 1937 —

Bestellung per
Tel. 0711 / 78 19 36 110
Fax 0711 / 78 19 36 119
bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 35 24.08.-30.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B,I,J,Z	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcremesuppe	AW,Z	Kichererbsencurry-cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW,AG,B,I,J,Z	Wurstsalat	AG,G,J,M,Z,2,3,8,7	Schweinsbratwurst	G,J,Z,7	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Röstiecken	Z	Gekochte Eier	F,Z
	Reis	Z	Brötchen	AW,AR,AG,H,Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bohngengemüse "feurig"	AW,AG,I,J,Z,2,3	Kaisergemüse	Z	Senfsauce	AW,AG,G,I,J,Z
					Kartoffeln	Z	Spätzle	AW,F,Z	Kartoffelspalten	Z	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Kartoffeln	Z
					Erbsen-Mais-Gemüse	Z	Karottensalat	Z,2					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte	AW,B,Z,2	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z	Seelachsfilet natur	D,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Schweinegulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Hähnchenge-schnetzeltes in cremiger Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Gefüllte Kalbsbrust	G,J,Z,2
	Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch	AW,AG,I,J,Z,3	Kartoffelknödel	Z	Linsen-Chili veg.	AW,AG,I,J,Z,3	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Eierknöpfe	AW,F,Z	Fusilli	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Fusilli	AW,Z	Chinakohlsalat	Z	Reis	Z	Duftreis	Z	Bauernsalat	Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3	Spätzle	AW,F,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			Karottensalat	Z,2					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Pasta / Auflauf														
Vegetarisch	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Grießbrei	AW,B,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Spinatspätzle	AW,B,F,Z				
	Gemüsebrühe	J,Z			Zimt-Zucker	Z	Thunfisch-Tomaten-sauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	Pilz-Gemüse-Ragout	AW,AG,I,J,Z,3				
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Spätzle	AW,F,Z	Pfirsichkompott	Z	Karottensalat	Z,2						
Salatteller	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,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	Quark mit Apfel	B,Z,9	Apfel	Z,9	Banane	Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Nektarine	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit I,Z Karotten und Reis		Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	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 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

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.