Erwachsenen-Speiseplan KW 48

23.11.-29.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Blumenkohlcremesuppe	Brokkolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln	Kartoffelcremesuppe	Grießklößchensuppe	Gemüsecremesuppe
Menü 1	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Weißkrautsalat	Geflügelfrikadelle mit mildem rotem Linsen-Curry und Bulgur	Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und dazu ein Brötchen	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel
Gold Menü	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat	Schweinegulasch mit Spätzle und Weißkrautsalat	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat	Erbseneintopf mit Debrecziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle
Pasta / Auflauf	Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat	Gemüsecurry mit Makkaroni	Vegetarische Tortellini mit all arrabbiata Sauce, Endiviensalat und Essig-Öl Dressing	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse (tier. Lab)		
Vegetarisch	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit Bohnen und Kartoffelgratin	Polenta mit Grillgemüse	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat		
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, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen		
Dessert	Apfel	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Banane	Schokoladen-Pudding	Birne	Pudding Becher	Fruchtkompott
Sonderkost	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Kartoffelcremesuppe	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis

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 48 23.11.-29.11.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe	AW,AG,J,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsebrühe Suppennudeln	Z AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I, J,Z,3	Gemüsebrühe Grießklößchen	Z AW,B,F,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Schweinebraten Bratensauce Semmelknödel Farmersalat	AW,AG,B,I, J,Z AW,AG,B,I, J,Z AW,F,Z AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti Rinderbolognese Ger. Hartkäse Gurkensalat Essig/Öl	AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 B,F,Z,1,2 Z,2	Geflügelbratwurst Ketchupsauce Kartoffelbällchen Weißkrautsalat	Z AW,AG,B,I, J,Z,3 B,F,Z J,Z,2,3	Geflügelfrikadelle Mildes rotes Linsen-Curry Bulgur	AW,F,G,J,Z AW,I,J,Z,3 AW,Z	Fleischkäse Zwiebelsauce Kartoffelsalat Brötchen	Z AW,AG,B,I, J,Z G,M,Z,2,3 AW,AR,AG, H,Z	Gemüseschnitzel Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,AH,Z AW,J,Z,3 B,Z,3	Champignons in Cremesauce Semmelknödel	AW,AG,I,J, Z,3 AW,F,Z
Gold Menü	Putengeschnetzeltes Eierknöpfle Farmersalat	AW,AG,B,I, J,Z,7 AW,F,Z AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Bratensauce Kartoffelgratin Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B,I, J,Z B,Z Z,2	Schweinegulasch Spätzle Weißkrautsalat	AW,AG,B,I, J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Hokifilet gebr. Spinat in Cremesauce Kartoffeln	AW,B,D,G,Z Z Z	Cevapcici vom Rind Ajvarsauce Reis Karottensalat	AW,F,G,I,Z AW,AG,I,J, Z,3 Z Z,2	Erbseneintopf Debrecziner	AW,AG,I,J, Z,3 G,J,Z,1,2,3	Schweinebraten Bratensauce Mischgemüse Spätzle	AW,AG,B,I, J,Z AW,AG,B,I, J,Z AW,J,Z,3 AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Bandnudeln gegart Ratatouille	AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3	Spaghetti Sojabolognese Gurkensalat Essig/Öl	AW,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 Z,2	Gemüsecurry Makkaroni	AW,J,Z,3 AW,F,Z	Tortellini veg. all arrabbiata Sauce Endiviensalat Essig-Öl Dressing	AW,B,F,Z AW,AG,I,J, Z,3 Z AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse	AW,B,F,I,Z				
Vegetarisch	Grießbrei Zimt-Zucker Kirschkompott	AW,B,Z Z Z	Grillkäse pan. Bohnen gedämpft Kartoffelgratin	AW,B,Z Z B,Z	Polenta aus Maisgrieß Grillgemüse	Z Z	Eieromelette Spinat in Cremesauce Kartoffeln	B,F,Z Z Z	Falafelbällchen Ajvarsauce Reis Karottensalat	AW,Z AW,AG,I,J, Z,3 Z Z,2				
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3,5 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M,Z ,1,3,5 AW,AR,AG, H,Z				
Dessert	Apfel	Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Banane	Z	Schokoladen- Pudding	B,Z	Birne	Z,9	Pudding	B,Z	Fruchtkompott	Z,3
Sonderkost	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Kartoffelcremesuppe	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontimination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
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.