

Speiseplan Kinder warm KW 36

31.08.-
04.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Farmersalat 	U3 Vollkornnudeln mit Lachs-Tomatensauce 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse-Sauce und Wedges 	U3 Putengulasch mit gedämpften Karotten und Hörnchennudeln 	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat 
Vegifit	U3 Falafelbällchen mit leichter Paprikasauce, Reis und Mais-Gemüse 	Vegetarische Cannelloni mit Basilikumsauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Vegetarische Nuggets mit Paprika-Gemüse-Sauce und Wedges 	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln 	U3 Spaghetti mit Käsesauce, Reibkäse und Karottensalat 
Wahlmenü					
Dessert	Obstkorb 	Schokoladenpudding 	Obstkorb 	Naturjoghurt mit Pfirsichen 	Obstkorb 
Salatbeilage	Farmersalat 	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Karottensalat 
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 	Karottengulasch mit Polenta 	Nudeln mit Rinderbolognese 
Gut zu wissen:	Falafel waren ursprünglich ein proteinreiches Arme-Leute-Essen. Die kleinen Bratlinge sind insbesondere in arabischen Ländern verbreitet und in Israel sogar das Nationalgericht. Traditionell werden sie aus zerkleinerten Bohnen, Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen hergestellt.	Cannelloni wurden ursprünglich in Sorrent, einer kleinen Küstenstadt im Südwesten Italiens, erfunden. Für die Herstellung werden Pasta-Quadrate ausgeschnitten, die zu kleinen Röhren - den "Cannelloni" - aufgerollt, befüllt und anschließend in einer Auflaufform überbacken werden.	Die verschiedenen Farben der Paprika stellen die Reifestadien dar. Die rote Paprika ist am reifsten und enthält am meisten Vitamin C, welches wichtig für unser Immunsystem ist. Im Reifeprozess werden Kohlenhydrate zu Zucker abgebaut, weshalb die rote Paprika süßlich schmeckt.	Karotten gehören zu den Top-Lieferanten für Beta-Carotin. Da es im Körper in Vitamin A umgewandelt wird, nennt man es auch Provitamin A. Neben der Fähigkeit der Hell-Dunkel-Wahrnehmung wirkt Vitamin A gegen Entzündungsvorgänge im Körper und fördert die Zellbildung.	Um Bolognese herzustellen, werden verschiedenste Zubereitungstechniken genutzt. Dieser italienische Klassiker wird nicht einfach "gekocht", er wird gedünstet, gebraten und geschmort. Übrigens: In Italien werden zur Bolognese traditionell nicht etwa Spaghetti sondern Tagliatelle serviert.

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

U3 = für Kinder von 1-3 Jahren geeignet.

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht dargeboten werden.



Bestellung per

Tel. 0711 / 78 19 36 110
Fax 0711 / 78 19 36 119

bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Allergene und Zusatzstoffe



KW 36 31.08.-04.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Geflügelbratwurst	Z	Vollkornnudeln	AW,Z	Hähnchenschnitzel	AW,Z,7	Putengulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z
	Curry- Ketchup-Sauce	AW,AG,I,J,Z	Lachs-Tomatensauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	paniert		Karotten ged.	AW,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3
	Kartoffeln geb.	Z			Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Reibkäse	B,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3			Kartoffelspalten	Z			Karottensalat	Z,2
Vegifit	Falafelbällchen	AW,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Blumenkohl in heller	AW,AG,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Kräutersauce		Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Reis	Z	Endiviensalat	Z	Kartoffelspalten	Z	Kartoffeln	Z	Reibkäse	B,Z
	Mais gegart	Z	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3					Karottensalat	Z,2
Wahlmenü										
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Endiviensalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Karottensalat	Z,2
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3

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.

Stollsteimer GmbH
Schulze-Delitzsch-Straße 54
70565 Stuttgart

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