

Speiseplan Kinder warm KW 43

19.10.-
23.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Kartoffelgulasch mit Geflügel-Köttbullar 	Lasagne Bolognese mit Gurkensalat 	U3 Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	U3 Rinderfrikadelle mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Vegifit	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Kartoffelgulasch mit vegetarischen Mini-Hackbällchen 	Vegetarische Tortellini mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat 	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	Gemüse-Köttbullar mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Wahlmenü	U3 Hühnerfrikassee mit blanchierten Erbsen und Reis 	U3 Linsenbolognese mit Vollkornnudeln 	U3 Kürbiscremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott 	Mac and Cheese, dazu Karottensalat 	Bandnudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Bauernsalat 
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen 	Obstkorb 	Obstkorb 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack 	Obstkorb 
Salatbeilage	Kartoffelsalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Karottensalat 	Bauernsalat 
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis 	Linsen mit Nudeln 	Nudeln mit Gemüsebolognese 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 	Nudeln mit Tomatensauce 
Gut zu wissen:	Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda von der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelte Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.	Linsen werden weltweit in den verschiedensten Varianten gerne gegessen. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.	In der Regel wird Grieß aus Hart- oder Weichweizen hergestellt und hat je nach Mahlgrad eine Größe von 0,3 – 1 mm. Während Hartweizengrieß für Nudeln und Grießklößchen verwendet wird, setzt man Weichweizengrieß bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung oder Grießbrei ein.	„Mac“ ist die Abkürzung für Macaroni-Nudeln und „Cheese“ ist das englische Wort für Käse. Für die cremige Soße wird fester Käse im Topf erhitzt, bis er schmilzt und Fäden zieht.	Wer hätte gedacht, dass Kohlrabi mit ~ 62 mg/100 g einen höheren Vitamin C Gehalt, als eine Zitrone besitzt?! 100 g der Knolle decken bereits über die Hälfte des Tagesbedarfs ab. Aber Achtung – Beim Kochen geht ein Teil des Vitamins aufgrund seiner Wasserlöslichkeit verloren.

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 43 19.10.-23.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Kartoffelgulasch	AW,J,Z	Lasagne Bolognese	AW,B,F,J,Z	Seelachsnuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2					Duftreis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Vegifit	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z	Kartoffelgulasch	AW,J,Z	Tortellini veg.	AW,B,F,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Duftreis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Wahlmenü	Hühnerfrikassee	AW,AG,B,I,J,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kürbiscremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Mac and Cheese	AW,B,F,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z
	Erbsen	Z	Vollkornnudeln	AW,Z	Grießbrei	AW,B,Z	Karottensalat	Z,2	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z			Zimt-Zucker	Z			Reibkäse	B,Z
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Pflaume)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9
	Kartoffelsalat	G,Z,2	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Bauernsalat	Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Nudeln mit Tomatensauce	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