

Speiseplan Kinder warm KW 33

10.08.–
14.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	U3 Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese 	U3 Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Gurkensalat 	U3 Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 	Vegetarisches Chili mit Reis 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Vegifit	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern und Karotten-Pastinaken-Püree 	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Kartoffeln und Gurkensalat 	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur 	U3 Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	U3 Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Wahlmenü					
Dessert	Quarkspeise mit Apfelwürfeln 	Obstkorb 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack 	Obstkorb 	Obstkorb 
Salatbeilage	Farmersalat 	Gurkensalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Farmersalat 
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Nudeln mit Champignonsauce 	Linsen mit Nudeln 	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 
Gut zu wissen:	Obwohl Milch hauptsächlich aus Wasser (87%) besteht, ist sie nicht farblos. Durch die Emulsion mit Wasser wird das Fett in Tröpfchen von weniger als tausendstel Millimeter verteilt und reflektiert das Licht in alle Richtungen. Diese Reflexion nimmt unser Auge als weiß wahr.	Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Episingen im Kraichgau. Die Kartoffeln werden bei der Zubereitung schonend gegart. Dadurch bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe erhalten.	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.	Kaiserschmarrn wurde zum ersten Mal 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert. Beim Anrichten wurde dieser aus Versehen zerrissen, was später sein besonderes Merkmal war. Danach wurde die Speise Kaiser Franz Joseph I. umgewidmet und Kaiserschmarrn genannt.	Gemüse wird bei uns immer "blanchiert": Hierzu wird kurz in sprudelnd kochendem Wasser gegart und anschließend in Eiswasser abgekühlt. Farbe, Struktur, Vitamine und Eigengeschmack des Gemüses bleiben dadurch erhalten. Spinat bleibt sattgrün, Karotten leuchtend orange.

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 33 10.08.-14.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Ravioli veg.	AW,B,Z	Seelachs pan.	AW,B,D,G,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Chili veg.	AW,AG,I,J,Z,3	Hähnchenschnitzel	AW,Z,7
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Remouladensauce	AG,F,G,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	paniert	
			Kartoffeln	Z	Geflügelsaiten	Z,2,3			Karotten ged.	AW,Z
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2					Kartoffelpüree	B,Z,3
Vegifit	Kartoffel-Frischkäse-Tasche	B,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z
	Karotten-Pastinaken-Püree	B,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bulgur	AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Karotten ged.	AW,Z
			Kartoffeln	Z			Apfelmus	Z,3	Kartoffelpüree	B,Z,3
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2						
Wahlmenü										
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Chinakohlsalat	Z	Blattsalat	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z

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