

Speiseplan Kinder warm KW 37

07.09.-
11.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 	U3 Fischfrikadelle mit cremigem Spinat und Kartoffeln 	Rindermaultaschen mit Tomatensauce und Karottensalat 	Schinken-Käsespätzle mit Farmersalat 	U3 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle 
Vegifit	U3 Linsen mit Spätzle 	Gemüse-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat 	U3 Käsespätzle mit Farmersalat 	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensauce, blanchierten Erbsen und Eierknöpfle 
Wahlmenü					
Dessert	Obstkorb 	Quarkspeise mit Kirschen 	Obstkorb 	Puddingcreme mit Vanilleschmack 	Obstkorb 
Salatbeilage	Bauernsalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Karottensalat 	Farmersalat 	Gurkensalat 
Sonderkost	Linsen mit Nudeln 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse 	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis 	Nudeln mit Tomatensauce 
Gut zu wissen:	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.	Oft wird darauf hingewiesen, dass Spinat besonders viel Eisen enthält. Hierbei handelt es sich allerdings um einen Mythos! Der Eisengehalt wurde damals bei getrocknetem Spinat gemessen. Da Spinat zu ~ 90% aus Wasser besteht, reduziert sich der Gehalt von 35mg auf ~ 3mg pro 100g.	Unsere Schwäbischen Maultaschen beziehen wir von der Firma BÜRGER, die ihren Sitz in Ditzingen bei Leonberg hat.	Unseren Farmersalat beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Eppingen im Kraichgau. Für den Farmersalat werden Karotten und Weißkraut vermengt und für die verbesserte Nährstoffaufnahme mit Salatmayonnaise angemacht.	Die Erbse ist ein echtes Traditionsgetreide! Als eine der ältesten Nutzpflanzen wird sie bereits seit Jahrtausenden angebaut. Neben einem hohen Anteil an Proteinen enthält die Hülsenfrucht viele Ballaststoffe, wodurch die Verdauung gefördert wird.

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 37 07.09.-11.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Fischrikadelle	AW,D,Z	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Schinken-Käsespätzle	AW,B,F,Z,2,3,7	Hähnchenschnitzel	AW,Z,7
	Spätzle	AW,F,Z	Spinat in Cremesauce	Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	paniert	
	Geflügelsaiten	Z,2,3	Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
Vegifit									Erbsen	Z
									Eierknöpfe	AW,F,Z
	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Kartoffeln	Z	Käsespätzle	AW,B,F,Z	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z
	Spätzle	AW,F,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Kräuterquark	AG,B,J,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Kartoffeln	Z	Karottensalat	Z,2			Erbsen	Z
Wahlmenü			Chinakohlsalat	Z					Eierknöpfe	AW,F,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3						
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Bauernsalat	Z	Chinakohlsalat	Z	Karottensalat	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
Sonderkost	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Sojageschnetzelttes mit Karotten und Reis	I,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