

Speiseplan Kinder warm KW 44

26.10.-
30.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putengyros mit leichter Paprikasauce, Reis und Farmersalat 	U3 Hörnchennudeln mit Lachs-Tomatensauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse-Sauce, Wedges und Gurkensalat 	U3 Putengulasch mit gedämpften Karotten und Fusilli 	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat 
Vegifit	U3 Falafelbällchen mit leichter Paprikasauce, Reis und Farmersalat 	Vegetarische Cannelloni mit Basilikumsauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	Vegetarische Nuggets mit Paprika-Gemüse-Sauce, Wedges und Gurkensalat 	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Fusilli 	U3 Spaghetti mit Käsesauce, Reibkäse und Karottensalat 
Wahlmenü	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Farmersalat 	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese 	U3 Blumenkohlcremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln 	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Karottensalat 
Dessert	Obstkorb 	Schokoladenpudding 	Obstkorb 	Naturjoghurt mit Apfelmus 	Obstkorb 
Salatbeilage	Farmersalat 	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Karottensalat 
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Karottengulasch mit Polenta 	Nudeln mit Rinderbolognese 
Gut zu wissen:	Die griechische Delikatesse Gyros bedeutet im Grunde „sich drehen“. Traditionell wird Gyros aus Schweinefleisch hergestellt, das auf einem Spieß im Grill gegart und in dünne Scheiben geschnitten wird. Mittlerweile gibt es Alternativen aus anderen Fleischsorten und vegetarische Varianten.	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.	Beim Apfel ist das Kerngehäuse die eigentliche Frucht und nicht das Fruchtfleisch. Er ist daher eine Scheinfrucht. Die Idee der Natur liegt in Verbreitung der Pflanze: Das leckere Fruchtfleisch ist Tarnung, damit die Kerne mitgegessen und später in der Landschaft verteilt werden.	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 44 26.10.-30.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Putengyros	Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Hähnchenschnitzel	AW,Z,7	Putengulasch	AW,AG,B,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Lachs-Tomatensauce	AW,AG,D,I,J,Z,3	paniert		Karotten ged.	AW,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z	Endiviensalat	Z	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J,Z,3	Fusilli	AW,Z	Reibkäse	B,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kartoffelspalten	Z			Karottensalat	Z,2
Vegifit	Falafelbällchen	AW,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Gemüsegulasch	AW,AG,I,J,Z,3	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	Fusilli	AW,Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Reis	Z	Endiviensalat	Z	Kartoffelspalten	Z			Reibkäse	B,Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Karottensalat	Z,2
Wahlmenü	Geflügelbratwurst	Z	Hörnchennudeln	AW,F,Z	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Blumenkohl in heller Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Quinoa-Erbсен-Frikadelle	Z
	Curry- Ketchup-Sauce	AW,AG,I,J,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Pfannkuchen	AW,B,F,Z	Kartoffeln	Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln geb.	Z			Apfelmus	Z,3			Kartoffeln	Z
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3			Zimt-Zucker	Z			Karottensalat	Z,2
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Clementine)	Z,9	Naturjoghurt mit Apfelmus	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	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	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