

Speiseplan Kinder warm KW 34

17.08.-
21.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	U3 Dorschnuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 	Semmelknödel mit Bratensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat 	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Vegifit	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat 	U3 Markerbsencremesuppe Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	U3 Spaghetti mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat 	U3 Gemüse-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Vegetarische Bratwurst mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Wahlmenü					
Dessert	Obstkorb 	Obstkorb 	Schokoladenpudding 	Naturjoghurt mit Pfirsichen 	Obstkorb 
Salatbeilage	Karottensalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Farmersalat 
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce 	Karottengulasch mit Polenta 	Nudeln mit Rinderbolognese 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Vegetarischer Gaisburger Marsch 
Gut zu wissen:	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.	Wie der Name bereits sagt, stammt Chinakohl ursprünglich aus dem fernen Osten. Man geht davon aus, dass er aus einer Kreuzung zwischen Pak Choi und einer Rübenart entstanden ist.	Um Bolognese herzustellen, werden verschiedenste Zubereitungs-techniken 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.	Köttbullar sind kleine Fleischbällchen aus Schweden. Diese werden gerne mit sahniger Sauce und Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert. Das „K“ spricht man übrigens wie ein deutsches „Sch“ und das „u“ wie ein „ü“ aus, gesprochen dann „Schöttbüllar“.	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.

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 34 17.08.-21.08.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Dorschnuggets	AW,D,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Geflügel-Köttbullar	AW,F,G,J,Z	Geflügelrostbratwurst	Z
	Erbsen in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Kartoffeln	Z	Chinakohlsalat	Z	Reibkäse	B,Z	Reis	Z	Karotten ged.	AW,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Vegifit	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Bratwurst veg.	F,Z
	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Kirschenmichel	AW,F,Z,3	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Karottensalat	Z,2	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Reibkäse	B,Z	Reis	Z	Karotten ged.	AW,Z
					Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Wahlmenü										
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen	B,Z,3	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Karottensalat	Z,2	Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	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	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,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