

Speiseplan Kinder warm KW 38

14.09.-
18.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Tortellini Carne mit Gemüseragout 	Hähnchennuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat 	U3 Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Paniertes Seelachsfilet mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree 	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Semmelknödel 
Vegifit	U3 Vegetarische Ravioli mit Gemüseragout 	Vegetarische Nuggets mit süß-saurer Sauce, Reis und Maissalat 	Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree 	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Semmelknödel 
Wahlmenü	Markerbsencremesuppe Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus 	U3 Kartoffelgratin mit gedämpften Karotten 	Spaghetti mit bunter Linsenbolognese und Reibkäse 	Makkaroni mit Brokkolicremesauce und Gurkensalat 	U3 Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit vegetarischen Suppenmaultaschen 
Dessert	Obstkorb 	Joghurt-Quark mit Ananas 	Obstkorb 	Schokoladen-Pudding 	Obstkorb 
Salatbeilage	Karottensalat 	Maissalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Farmersalat 
Sonderkost	Nudeln mit Champignonsauce 	Karottengulasch mit Polenta 	Nudeln mit Gemüsebolognese 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 
Gut zu wissen:	Ravioli gibt es in den verschiedensten Formen und mit vielseitigen Füllungen von Fleisch bis Gemüse. Zur Herstellung wird die gewünschte Füllung auf frischen Nudelteig gegeben. Das Ganze wird dann mit einer zweiten Teigschicht verschlossen und zu kleinen Täschchen ausgeformt.	Es gibt mehrere Verarbeitungsstufen, bei denen die verschiedenen Schichten vom Reiskorn entfernt werden. Vollkornreis ist am gehaltvollsten, da alle Schichten beibehalten werden. Er enthält Vitamin B1, B2 und E, Magnesium, Calcium, Eisen, Zink, Kalium und Phosphor.	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 Spaghetti sondern Tagliatelle serviert.	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.	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.

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 38 14.09.-18.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Tortellini Carne	AW,F,Z	Hähnchennuggets	AW,Z,7	Spaghetti	AW,F,Z	Seelachs pan.	AW,B,D,G,Z	Geflügelfrikadelle	AW,F,G,J,Z
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Reis	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Karotten ged.	AW,Z
			Maissalat	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Blattsalat	Z			Semmelknödel	AW,F,Z
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3				
Vegifit	Ravioli veg.	AW,B,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte	AW,AG,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z
			Reis	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Karotten ged.	AW,Z
			Maissalat	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Blattsalat	Z			Semmelknödel	AW,F,Z
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3				
Wahlmenü	Markerbsencreme-suppe	AW,AG,I,J,Z	Kartoffelgratin	B,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Makkaroni	AW,F,Z	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf	AW,Z
	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Karotten ged.	AW,Z	Bunte Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Brokkolicremesauce	AW,I,Z	Vegetarische Suppenmaultaschen	AW,F,J,Z
	Zimt-Zucker	Z			Reibkäse	B,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2		
	Apfelmus	Z,3								
Dessert	Obstkorb (Apfel, Birne, Kiwi)	Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Karottensalat	Z,2	Maissalat	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Blattsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3				
Sonderkost	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	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