

Speiseplan Kinder warm KW 35

24.08.-
28.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	U3 Kartoffelragout mit Karotten- und Selleriewürfeln, dazu Geflügelsaiten 	Gemüselasagne mit Gurkensalat 	U3 Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 	Rinderfrikadelle mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Vegifit	U3 Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Linsen mit Spätzle 	U3 Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott 	Bandnudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 	U3 Gemüse-Köttbullar mit gedämpftem Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Wahlmenü					
Dessert	Apfelquark 	Obstkorb 	Obstkorb 	Puddingcreme mit Vanilleschmack 	Obstkorb 
Salatbeilage	Kartoffelsalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 	Karottensalat 	Bauernsalat 
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis 	Linsen mit Nudeln 	Nudeln mit Gemüsebolognese 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 	Nudeln mit Champignonsauce 
Gut zu wissen:	Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda von der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelte Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.	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.	In der Regel wird Grieß aus Hart- oder Weichweizen hergestellt und hat je nach Mahlgrad eine Größe von 0,3 – 1 mm. Während Hartweizengrieß für Nudeln und Grießklößchen verwendet wird, setzt man Weichweizengrieß bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung oder Grießbrei ein.	Weltweit gibt es über 10.000 verschiedene Tomatensorten. Sie gibt es in den Farben rot, schwarz, grün und gelb, aber auch gestreift. Eine Wildtomate ist sehr klein, die Ochsenherztomate wiegt bis zu 1,5 kg. Salattomaten sind rund, Flaschentomaten haben eine ovale, längliche Form.	Wer hätte gedacht, dass Kohlrabi mit ~ 62 mg/100 g einen höheren Vitamin C Gehalt, als eine Zitrone besitzt?! 100 g der Knolle decken bereits über die Hälfte des Tagesbedarfs ab. Aber Achtung – Beim Kochen geht ein Teil des Vitamins aufgrund seiner Wasserlöslichkeit verloren.

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 35 24.08.-28.08.26		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z		Kartoffelragout	AW,J,Z	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z	Seelachsnuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z		Geflügelsaiten	Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2						Duftreis	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Vegifit	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z		Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z
	Gemüsebrühe	J,Z		Spätzle	AW,F,Z	Grießbrei	AW,B,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2				Zimt-Zucker	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
Wahlmenü											
Dessert	Quark mit Apfel	B,Z,9		Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Obstkorb (Apfel, Birne, Banane)	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Obstkorb (Apfel, Birne, Nektarine)	Z,9
Salatbeilage	Kartoffelsalat	G,Z,2		Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Bauernsalat	Z
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z		Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	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