

Erwachsenen-Speiseplan KW 21

19.05.-
25.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Suppe

Markerbsencremesuppe



Maisgrießsuppe



Markklößchensuppe



Kartoffelcremesuppe



Grünkerncremesuppe



Gemüsecremesuppe



Gemüsecremesuppe



Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Nudeln und Gurkensalat



Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat



Linsen mit Spätzle und Putensaiten



Chili con carne mit Reis



Paniertes Putenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree



Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken



Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce



Gold Menü

Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat



Frikadelle mit Bratensauce, Schupfnudeln und grüne Bohnen



Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis



Cordon Bleu mit Bratensauce, Krokette und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing



Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat



Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat



Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree



Pasta / Auflauf

Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat



Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat



Spaghetti mit Rucola-Spinat-Pestosauce



Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing



Käsespätzle und Gurkensalat



Vegetarisch

Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, und Erbsenpüree



Nudeln mit Tomatensauce, geriebenem Hartkäse und Farmersalat



Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur



Kaiserschmarrn mit Apfelmus



Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree



Salatteller

Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen



Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen



Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen



Dessert

Fruchtjoghurt



Puddingcreme mit Vanillegeschmack



Nektarine



Banane



Vanillejoghurt



Fruchtkompott



Fruchtjoghurt



Sonderkost

Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis



Nudeln mit Champignonsauce



Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten



Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta



Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta



Gemüseintopf mit Kartoffeln



Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree



STOLLSTEIMER
— SEIT 1937 —

Bestellung per
Tel. 0711 / 78 19 36 110
Fax 0711 / 78 19 36 119
bestellung@stollsteimer.de
www.stollsteimer.de

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 21 19.05.-25.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Z Markklößchen AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü 1	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensaiten G,Z,2,3,7	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken AW,AG,J,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Frikadelle mit(n) Bratensauce AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z Schupfnudeln AW,B,F,Z Grüne Bohnen Z	Schweinefleisch-Curry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kroketten B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Schlemmerfilet AW,D,Z Bordelaise AW,AG,I,J,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse AW,B,F,J,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rucola-Spinat-Pestosa Z,2,3 uce	Gnocchi AW,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Tasche B,Z Erbsenpüree B,Z,3	Nudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzeltes mit AW,AG,B,I,J,Z Asiagemüse und Ananas Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z		
Dessert	Fruchtjoghurt B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Nektarine Z,9	Banane Z	Vanillejoghurt B,Z	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Sonderkost	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

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

Zusatzstoffe:

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.