































Speiseplan Kinder warm KW 12

17.03.-
21.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putengeschnetzeltes mit Reis und Farmersalat 	U3 Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat 	Puten-Oberländer mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Gebackenes Hokifischfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln 	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat 
Vegifit	U3 Karottengulasch mit Reis 	Nudeln mit Sojabolognese, Reibkäse und Gurkensalat 	Vegetarische Bratwurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln 	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis, und Karottensalat 
Wahlmenü	Paprikacremesuppe Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott 	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin 	U3 Gemüsecurry mit Nudeln 	Kartoffelcremesuppe mit Putensaiten und Croûtons 	U3 Linsenasagne und Karottensalat 
Dessert	Apfel 	Schokoladen-Pudding 	Banane 	Fruchtquark 	Birne 
Salatbeilage	Farmersalat 	Gurkensalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing 	Karottensalat 
Sonderkost	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 

Gut zu wissen:

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.

Unsere Spaghetti kaufen wir bei Jeremias Nudeln in Birkenfeld bei Pforzheim. Die Spaghetti werden klassischerweise aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt, während in Deutschland bei der Produktion auch hin und wieder Eier zugesetzt werden.

Unsere küchenfertige Blattsalat-Mischung haben wir speziell für die Verpflegung in Kita und Schule mit unserem Lieferanten Sapro aus Ilfeld zusammengestellt. Auf scharf oder bitter schmeckende Salate wie Rucola oder Chicoree haben wir bewusst verzichtet.

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.

Falafel waren ursprünglich ein proteinreiches Arme-Leute-Essen. Die kleinen Bratlinge sind insbesondere in arabischen Ländern verbreitet und in Israel sogar das Nationalgericht. Traditionell werden sie aus zerkleinerten Bohnen, Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen hergestellt.

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 12 17.03.-21.03.25	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Putengeschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z,7	Spaghetti	AW,F,Z	Puten-Oberländer	Z	Hokifischfilet geb.	AW,B,D,G,Z	Cevapcici vom Rind	AW,F,G,I,Z
	Reis	Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Reibkäse	B,Z	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z			Karottensalat	Z,2
Vegifit	Karottengulasch	AW,AG,I,J,Z,3	Nudeln	AW,F,Z	Bratwurst veg.	F,Z	Eieromelette	B,F,Z	Falafelbällchen	AW,Z
	Reis	Z	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce	AW,AG,B,I,J,Z,3	Spinat in Cremesauce	Z	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3
			Reibkäse	B,Z	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Kartoffeln	Z	Reis	Z
			Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z			Karottensalat	Z,2
Wahlmenü	Paprikacremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Grillkäse pan.	AW,B,Z	Gemüsecurry	AW,J,Z,3	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Linsenlasagne	AW,J,Z
	Grießbrei	AW,B,Z	Grüne Bohnen	Z	Nudeln	AW,F,Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Karottensalat	Z,2
	Zimt-Zucker	Z	Kartoffelgratin	B,Z			Crouçons	AW,Z		
	Kirschkompott	Z								
Dessert	Apfel	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Banane	Z	Fruchtquark	B,Z	Birne	Z,9
Salatbeilage	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Blattsalat	Z	Endiviensalat	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	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten	G,J,Z,2,3,7	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbсен-Gemüse und Kartoffeln	Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

Zusatzstoffe:

Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1	mit Farbstoff
		2	mit Konservierungsstoff
		3	mit Antioxidationsmittel
	Obst gewacht, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	5	geschwefelt
L	Erdnüsse	6	geschwärzt
M	Schwefeldioxid + Sulfite	7	mit Phosphat
N	Lupine	8	mit Süßungsmittel
		9	gewacht

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.