

Erwachsenen-Speiseplan KW 17

22.04.-
28.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Suppe

Markerbsencremesuppe

Maisgrießsuppe

Markklößchensuppe

Kartoffelcremesuppe

Grünkerncremesuppe

Gemüsecremesuppe

Gemüsecremesuppe



Menü 1

Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käsenudeln und Gurkensalat

Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat

Linzen mit Spätzle und Putensaiten

Chili con carne mit Reis

Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree

Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken

Spinatknödel mit Champignons in Cremesauce



Gold Menü

Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

Kalbsfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln

Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis

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

Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat

Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat

Kasseler mit Krautschupfnudeln



Pasta / Auflauf

Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat

Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat

Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse und Rucola-Pestosauce

Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Käsespätzle und Gurkensalat



Vegetarisch

Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli

Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat

Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree



Salatteller

Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gef. Peperoni, Dressing und Brötchen

Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen

Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen

Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen

Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gef. Weinblättern, Dressing und Brötchen



Dessert

Fruchtjoghurt

Puddingcreme mit Vanillegeschmack

Apfel

Banane

Vanillejoghurt

Fruchtkompott

Fruchtjoghurt



Sonderkost

Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis

Nudeln mit Champignonsauce

Erbseneintopf 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 17 22.04.-28.04.24	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 Käsenudeln AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Remouladensauce AW,AG,B,F,G,J,Z,1,8 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 Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z	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,B,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,B,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,3,7 Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Bayrisch Kraut AW,M,Z,3 Kartoffeln Z	Schweinefleisch-Curry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z	Cordon Bleu AW,B,Z,2,3 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kroketten B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Schlemmerfilet AW,D,Z Bordelaise 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 Sauerkraut AW,Z Schupfnudeln AW,B,F,Z
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,F,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse AW,B,F,J,Z,1,2,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse AW,F,Z,3 Rucola-Pestosauce Z,2,3	Gnocchi mit Sahne und Käse AW,B,Z,1,2,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Käsespätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Tasche B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Brokkoli Z	Nudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z		
Salatteller	Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatplatte B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller F,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatteller B,F,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z	Salatplatte AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,AG,Z		
Dessert	Fruchtjoghurt B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Apfel Z,9	Banane Z	Vanillejoghurt B,Z,1	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
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse		

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
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.