


Erwachsenen-Speiseplan KW 19

06.05.- 12.05.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Markerbsencremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Kichererbsencurry-cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis 🐔	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten 🐔	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat 🐟	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln ✓	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 🐮	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln 🐮	Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐮	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Karotten-Apfel-Salat 🐮🐷	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐷	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffel- und Gurkensalat 🐷	Kartoffel-Karotten-Eintopf mit Putensaiten 🐔	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐮
Pasta / Auflauf	Gemüsemautaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat ✓	Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce ✓	 <p>STOLLSTEIMER — SEIT 1937 —</p> <p>Bestellung per Tel. 0711 / 78 19 36 110 Fax 0711 / 78 19 36 119 bestellung@stollsteimer.de www.stollsteimer.de</p>		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen ✓	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree ✓			
Salatteller	Salatteller mit Tomaten-Mozzarella, Dressing und Brötchen ✓	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln, Dressing und Brötchen 🐟	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven, Hirtenkäse, Dressing und Brötchen ✓	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen ✓			
Dessert	Karamellpudding ✓	Banane ✓	Apfel ✓	Pudding ✓			
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 🐔	Gemüseintopf mit Kartoffeln ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 🐟	Nudeln mit Rinderbolognese ✓	Nudeln mit Champignonsauce ✓	Linsen mit Nudeln und Putensaiten 🐔	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis 🐮

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 19 06.05.-12.05.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Christi Himmelfahrt		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B,I, J,Z	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW,AG,B,I, J,Z	Linsen	AW,AG,B,G ,I,J,M,Z,3	Kabeljau	D,Z	Gefüllte Zucchini	AW,AG,B,F, I,J,Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Röstiecken	Z	Gekochte Eier	F,Z
	Reis	Z	Eierknöpfe	AW,F,Z	Senfsauce	AW,AG,B,G ,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J, Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Kaisergemüse	AW,B,Z	Senfsauce	AW,AG,B,G ,I,J,Z
			Putensaiten	G,Z,2,3,7	Kartoffeln	Z	Nudeln	AW,F,Z	Kohlrabi	AW,Z	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Kartoffeln	Z
					Karotten-Apfel-Salat	Z			Kartoffelpüree	B,Z,3			Rohkostsalat	J,Z,2,3
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte	AW,AR,AG, B,F,I,J,Z	Rinderleber	AW,Z	Gemischtes Gulasch	AW,AG,B,I, J,Z	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Schweinsbratwurst	G,J,Z,7	Kartoffel-Karotten- Eintopf	AW,B,Z	Gefüllte Kalbsbrust	G,J,Z,2
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J, Z,3	Apfel-Zwiebel-Sauce	AW,AG,B,I, J,Z,3	Spätzle	AW,F,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
	Nudeln	AW,F,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3	Karotten-Apfel-Salat	Z	Spätzle	AW,F,Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Spätzle	AW,F,Z
			Blattsalat	Z			Rohkostsalat	J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Rohkostsalat	J,Z,2,3
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5										
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen	AW,F,J,Z	Kichererbsencurry	AW,J,Z,3	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z			Brokkolinudeln	AW,F,Z				
	Gemüsebrühe	J,Z	Vollkornnudeln	AW,Z	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z			Champignoncreme- sauce	AW,Z,3				
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Blattsalat	Z	Karotten-Apfel-Salat	Z								
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5										
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis	AW,B,F,G,I, J,Z	Zucchini-Karotten- Puffer	F,Z	Grießbrei	AW,B,Z			Gemüse-Köttbullar	F,Z				
			Joghurt-Dip	AG,B,J,Z	Zimt-Zucker	Z			Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z				
			Kartoffeln	Z	Pfirsichkompott	Z			Kohlrabi	AW,Z				
			Blattsalat	Z					Kartoffelpüree	B,Z,3				
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F, G,I,J,M,Z,1,3 ,5										
Salatteller	Salatteller	B,Z	Salatteller	D,F,Z	Salatbowl	B,Z,6			Salatplatte	B,Z,6				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5			Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z	Brötchen	AW,AR,AG, Z			Brötchen	AW,AR,AG, Z				
Dessert	Karamellpudding	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9	Pudding	B,Z	Birne	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	G,M,Z,2,3,7	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Z

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:

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.