

























Speiseplan Kinder warm KW 18

29.04.-
03.05.2024

	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Karottensalat 	U3 Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Gurkensalat 		Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gaisburger Marsch mit Spätzle 
Vegifit	Spaghetti mit Pestosauce, Reibkäse und Karottensalat 	Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Gurkensalat 		U3 Vegetarische Hackbällchen mit cremiger Bratensauce und Reis, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	U3 Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Spätzle 
Wahlmenü	U3 Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Karotten und Tomaten dazu Karottensalat 	Backerbsensuppe Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln 	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffelpüree 
Dessert	Birne 	Stracciatella-Pudding 		Schokoladen-Pudding 	Apfel 
Beilagensalat	Karottensalat 	Gurkensalat 		Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Farmersalat 
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce 	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 		Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gaisburger Marsch 

Gut zu wissen:

Um Bolognese herzustellen, werden verschiedenste Zubereitungs-techniken genutzt. Dieser italienische Klassiker wird nicht einfach "gekocht", er wird gedünstet, gebraten und geschmort. Übrigens: In Italien werden zur Bolognese traditionell nicht etwa Spaghetti sondern Tagliatelle serviert.

Gurkensalat ist reich an Vitamin B, C und K. Vitamin B stärkt Haare, Haut und Nerven. Zudem enthalten Gurken wichtige Mineralstoffe wie Kalium und Eisen. Ein Tipp für den Verzehr: Da die Gurke zu den eher schwer verdaulichen Gemüsesorten zählt, immer gut kauen!

Köttbullar sind kleine Fleischbällchen aus Schweden. Diese werden gerne mit sahniger Sauce und Kartoffeln oder Kartoffelpüree serviert. Das „K“ spricht man übrigens wie ein deutsches „Sch“ und das „u“ wie ein „ü“ aus, gesprochen dann „Schöttbüllar“.

Der Gaisburger Marsch ist nach dem Stuttgarter Stadtteil Gaisburg benannt. Eine Geschichte besagt, dass Soldaten immer gemeinsam nach Gaisburg marschierten, um dort den reichhaltigen Eintopf zu essen.

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

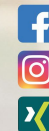


Änderungen vorbehalten.

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 18 29.04.-03.05.24	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Spaghetti AW,F,Z	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z		Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,Z	Gaisburger Marsch J,Z,3
	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3	Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z		Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle AW,F,Z
	Reibkäse B,Z	Semmelknödel AW,F,Z		Reis Z	
	Karottensalat Z,2	Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Blattsalat Z	
				Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	
Vegifit	Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,F,Z		Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z	Gaisburger Marsch veg. J,Z,3
	Pestosauce AW,Z,2,3	Champignoncreme-sauce AW,Z,3		Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle AW,F,Z
	Reibkäse B,Z	Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Reis Z	
	Karottensalat Z,2			Blattsalat Z	
				Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	
Wahlmenü	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsebrühe Z		Curry-Kokos-Gemüse AW,AG,I,J,Z,3	Geflügelrostbratwurst Z
	Karottensalat Z,2	Backerbsen AW,B,F,Z		Vollkornnudeln AW,Z	Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z
		Kirschenmichel AW,AR,AG,F,Z			Karotten ged. AW,Z
		Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z			Kartoffelpüree B,Z
Dessert	Birne Z,9	Stracciatella-Pudding B,I,Z		Schokoladen-Pudding B,Z	Apfel Z,9
Beilagensalat	Karottensalat Z,2	Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Blattsalat Z	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3
				Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	
Sonderkost	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z		Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Gaisburger Marsch J,Z,3

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewacht, vor Verzehr waschen
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	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.