

# Speiseplan Kinder warm KW 17

22.04.-  
26.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>	Vegetarische Ravioli mit Putenschinken-Cremesauce und Gurkensalat 	<b>U3</b> Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Spätzle und Putensaiten 	<b>U3</b> Chili con carne mit Reis 	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 
<b>Vegifit</b>	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat 	Gemüsefrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Farmersalat 	<b>U3</b> Linsen mit Spätzle 	Vegetarisches Chili mit Reis 	<b>U3</b> Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 
<b>Wahlmenü</b>	<b>U3</b> Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli 	Nudeln mit Tomatensauce und Farmersalat 	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur 	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Käsespätzle und Gurkensalat 
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt 	Puddingcreme mit Vanillegeschmack 	Apfel 	Banane 	Vanillejoghurt 
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat 	Farmersalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 
<b>Sonderkost</b>	Rindergeschnitzeltes mit Brokkoli und Reis 	Nudeln mit Champignonsauce 	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten 	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 

## Gut zu wissen:

Obwohl Milch hauptsächlich aus Wasser (87%) besteht, ist sie nicht farblos. Durch die Emulsion mit Wasser wird das Fett in Tröpfchen von weniger als tausendstel Millimeter verteilt und reflektiert das Licht in alle Richtungen. Diese Reflexion nimmt unser Auge als weiß wahr.

Unsere Kartoffeln beziehen wir vom Familienunternehmen Wild in Eppingen im Kraichgau. Die Kartoffeln werden bei der Zubereitung schonend gegart. Dadurch bleiben Farbe, Geschmack und Nährstoffe erhalten.

Linsen werden weltweit in den verschiedensten Varianten gerne gegessen. In Italien geht nichts über einen frischen Linsensalat mit Salbei, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl. Indische Currygerichte kombinieren Linsen mit Reis, Gemüse, Fisch oder Fleisch.

Kaiserschmarrn wurde zum ersten Mal 1854 der österreichischen Kaiserin Elisabeth serviert. Beim Anrichten wurde dieser aus Versehen zerrissen, was später sein besonderes Merkmal war. Danach wurde die Speise Kaiser Franz Joseph I. umgewidmet und Kaiserschmarrn genannt.

Egal ob man sie würzig oder lieber mild mag - Käsespätzle sind eines der beliebtesten Spätzlegerichte. Traditionell werden sie aus Spätzleteig, viel Käse und Zwiebeln zubereitet. In Schwaben wird hierfür überwiegend würziger Bergkäse und/oder Emmentaler verwendet.

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 17 22.04.-26.04.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>Kidfit</b>	Ravioli veg.	AW,B,F,Z	Seelachs pan.	AW,B,D,G,Z,7	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Chili con carne	AW,AG,B,Z,3	Geflügelschnitzel pan.	AW,F,Z
	Putenschinken-Cremesauce	AW,AG,I,J,Z,2,3,7	Remouladensauce	AW,AG,B,F,G,J,Z,1,8	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce	AG,J,Z
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Kartoffeln	Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7			Kartoffelpüree	B,Z
			Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3						
<b>Vegifit</b>	Ravioli veg.	AW,B,F,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Chili veg.	AW,AG,I,J,Z,3	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z
	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Spätzle	AW,F,Z	Reis	Z	Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce	AG,J,Z
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Kartoffeln	Z					Kartoffelpüree	B,Z
			Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3						
<b>Wahlmenü</b>	Kartoffel-Frischkäse-Tasche	B,Z	Nudeln	AW,F,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Käsespätzle	AW,B,F,Z
	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bulgur	AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
	Brokkoli	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3			Apfelmus	Z,3		
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt	B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Apfel	Z,9	Banane	Z	Vanillejoghurt	B,Z,1
<b>Beilagensalat</b>	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Chinakohlsalat	Z	Blattsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
					Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5		
<b>Sonderkost</b>	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 Cremesauce, Karotten und Reis	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.