

























Speiseplan Kinder warm KW 19

06.05.-
10.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag
Kidfit	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten 	U3 Lasagne Bolognese mit Karotten-Apfel-Salat 		Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Vegifit	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Linsen mit Eierknöpfle 	Vegetarische Tortellini mit Gemüsebolognese und Karotten-Apfel-Salat 		U3 Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree 
Wahlmenü	U3 Gnocchi mit Tomatensauce 	U3 Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Karottencremesuppe Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott 		Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce 
Dessert	Karamellpudding 	Banane 	Apfel 		Birne 
Beilagensalat	Kartoffelsalat 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Karotten-Apfel-Salat 		Bauernsalat 
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis 		Nudeln mit Champignonsauce 

Gut zu wissen:

Unser Kartoffelsalat wird aus festkochenden Kartoffeln der Sorte Glorietta oder Belinda von der Firma Wild in Eppingen zubereitet. Hierzu werden dünn gerädelte Kartoffeln mit heißer Brühe und Essig übergossen. Gewürfelte Zwiebeln, Senf, Salz und Pfeffer bringen die nötige Würze.

Knöpfle sind eng verwandt mit Spätzle, da beide auf dem gleichen Teig basieren. Der Knöpfle-Teig ist jedoch etwas flüssiger und die Knöpfle kurz und rund (Verhältnis Länge: Durchmesser max. 2:1). Um gleichmäßige Knöpfle herzustellen, wird der Teig durch ein Knöpflesieb gestrichen.

In der Regel wird Grieß aus Hart- oder Weichweizen hergestellt und hat je nach Mahlgrad eine Größe von 0,3 – 1 mm. Während Hartweizengrieß für Nudeln und Grießklößchen verwendet wird, setzt man Weichweizengrieß bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung oder Grießbrei ein.

Wer hätte gedacht, dass Kohlrabi mit ~ 62 mg/100 g einen höheren Vitamin C Gehalt, als eine Zitrone besitzt?! 100 g der Knolle decken bereits über die Hälfte des Tagesbedarfs ab. Aber Achtung – Beim Kochen geht ein Teil des Vitamins aufgrund seiner Wasserlöslichkeit verloren.

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

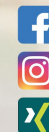


Änderungen vorbehalten.

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 19 06.05.-10.05.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Christi Himmelfahrt	Freitag	
Kidfit	Rindermaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,Z,2	Linsen Eierknöpfe Putensaiten	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Lasagne Bolognese Karotten-Apfel-Salat	AW,B,F,J,Z Z		Rinderfrikadelle Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree	AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z B,Z,3
Vegifit	Gemüseaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,Z,2	Linsen Eierknöpfe	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z	Tortellini veg. Gemüsebolognese Karotten-Apfel-Salat	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z		Gemüse-Köttbullar Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree	F,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z B,Z,3
Wahlmenü	Gnocchi Tomatensauce	AW,Z AW,AG,I,J,Z,3	Kichererbsencurry Vollkornnudeln Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,J,Z,3 AW,Z Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Karottencremesuppe Grießbrei Zimt-Zucker Pfirsichkompott	AW,Z AW,B,Z Z Z		Brokkolinudeln Champignoncreme-sauce	AW,F,Z AW,Z,3
Dessert	Karamellpudding	B,Z	Banane	Z	Apfel	Z,9		Birne	Z,9
Beilagensalat	Kartoffelsalat	G,Z,2	Blattsalat Essig-Öl Dressing	Z AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Karotten-Apfel-Salat	Z		Bauernsalat	Z
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	D,Z		Nudeln mit Champignonsauce	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:

Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1	mit Farbstoff
		2	mit Konservierungsstoff
		3	mit Antioxidationsmittel
	Obst gewachst, vor Verzehr waschen	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.