

# Speiseplan Kinder warm KW 21

20.05.-  
24.05.2024

**Pfingstmontag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

**Kidfit**

**U3**  
Fischfrikadelle  
mit Mischgemüse  
und Kartoffeln

Rindermaultaschen mit  
Tomatensauce, Reibkäse und  
Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing

Rindergeschnetzeltes mit Reis und  
Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

**U3**  
Paniertes Geflügelschnitzel  
mit Erbsen in Cremesauce  
und Kartoffelpüree

**Vegifit**

Gemüse-Köttbullar  
mit Mischgemüse  
und Kartoffeln

**U3**  
Gemüsemautaschen mit Ei  
und Tomatensauce dazu  
Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing

**U3**  
Sojageschnetzeltes mit Reis und  
Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Vegetarisches Schnitzel  
mit Erbsen in Cremesauce  
und Kartoffelpüree

**Wahlmenü**

Geflügelfleischbällchen  
mit cremiger Bratensauce,  
Nudeln und Farmersalat

Lintensuppe  
Apfel-Pfannkuchen und Dessertsauce  
mit Vanillegeschmack

Käsespätzle  
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Chili sin Carne  
mit Eibly

**Dessert**

Fruchtjoghurt

Banane

Apfel

Butterkeksmilchpudding

**Beilagensalat**

Farmersalat

Chinakohlsalat  
mit Essig-Öl Dressing

Blattsalat  
mit Essig-Öl Dressing

Rote-Bete-Salat

**Sonderkost**

Kartoffelsuppe  
mit Wurzelgemüse  
und Putensaiten

Hähnchenbrust mit Bratensauce,  
Bohnen und Kartoffelpüree

Nudeln  
mit Rinderbolognese

Nudeln  
mit Champignonsauce

**Gut zu wissen:**

Joghurt wird aus Milch, der Milchsäurebakterien zugegeben werden, hergestellt. Diese Bakterien verbleiben auch nach der Herstellung im Joghurt und werden mitgegessen. Sie tragen zu einer gesunden Darmflora bei und unterstützen unseren Darm so bei der Verdauung.

Man geht davon aus, dass die uns heute bekannten Pfannkuchen durch Zugabe von Mehl aus früheren Formen des Omelettes entstanden. Im Laufe der Zeit wurden dann andere Zutaten wie etwa Zucker hinzugegeben, sodass der Pfannkuchen, wie wir ihn heute kennen, entstanden ist.

Unsere küchenfertige Blattsalat-Mischung haben wir speziell für die Verpflegung in Kita und Schule mit unserem Lieferanten Sapro aus Ilsfeld zusammengestellt. Auf scharf oder bitter schmeckende Salate wie Rucola oder Chicorée haben wir dabei bewusst verzichtet.

Die Erbse ist ein echtes Traditions Gemüse! Als eine der ältesten Nutzpflanzen wird sie bereits seit Jahrtausenden angebaut. Neben einem hohen Anteil an Proteinen enthält die Hülsenfrucht viele Ballaststoffe, wodurch die Verdauung gefördert wird.

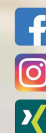
Änderungen vorbehalten.

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.

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



**Bestellung per**

Tel. 0711 / 78 19 36 110  
Fax 0711 / 78 19 36 119

bestellung@stollsteimer.de  
www.stollsteimer.de

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 21 20.05.-24.05.24	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kidfit</b>		Fischfrikadelle AW,D,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Vegifit</b>		Gemüse-Köttbullar F,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Sojageschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Wahlmenü</b>		Geflügelfleischbällchen AW,F,G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Käsespätzle AW,B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Chili sin Carne AW,AG,B,I,J,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z
<b>Dessert</b>		Fruchtjoghurt B,Z	Banane Z	Apfel Z,9	Butterkeksmilchpudding AW,B,Z
<b>Beilagensalat</b>		Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Rote-Bete-Salat M,Z,3,8
<b>Sonderkost</b>		Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Nudeln mit Champignonsauce 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.