































Speiseplan Kinder warm KW 20

13.05.-
17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kidfit	Putengyros mit Joghurt-Dip, Reis und Kohlrabi zum Selberschneiden 	Cannelloni Carne in Tomatensauce mit Reibkäse und Farmersalat 	U3 Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	U3 Putengulasch mit gedämpften Karotten und Nudeln 	Spaghetti mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat 
Vegifit	U3 Falafelbällchen mit Joghurt-Dip, Reis und Kohlrabi zum Selberschneiden 	Vegetarische Cannelloni in Tomatensauce mit Reibkäse und Farmersalat 	Vegetarische Nuggets mit Remouladensauce und Kartoffelsalat 	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln 	U3 Nudeln mit Käsesauce, Reibkäse und Gurkensalat 
Wahlmenü	Puten-Currywurst-Ragout mit gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat 	U3 Bio-Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat 	Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln 	Blumenkohl-Brokkolicremesuppe Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat 
Dessert	Apfel 	Schokoladen-Pudding 	Banane 	Birne 	Apfel 
Beilagensalat	Kohlrabi zum Selberschneiden 	Farmersalat 	Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 	Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 	Gurkensalat 
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta 	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 	Buntes Gemüsecurry mit Reis 	Gaisburger Marsch 	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 

Gut zu wissen:

Die griechische Delikatesse Gyros bedeutet im Grunde „sich drehen“. Traditionell wird Gyros aus Schweinefleisch hergestellt, das auf einem Spieß im Grill gegart und in dünne Scheiben geschnitten wird. Mittlerweile gibt es Alternativen aus anderen Fleischsorten und vegetarische Varianten.

Cannelloni wurden ursprünglich in Sorrent, einer kleinen Küstenstadt im Südwesten Italiens, erfunden. Für die Herstellung werden Pasta-Quadrate ausgeschnitten, die zu kleinen Röhren - den "Cannelloni" - aufgerollt, befüllt und anschließend in einer Auflaufform überbacken werden.

Bei Remoulade handelt es sich um eine Art Mayonnaise, die mit Zutaten wie Essigurken und Kräutern verfeinert wird. Für die Herstellung der Mayonnaise wird Eigelb mit Senf und Gewürzen schaumig aufgeschlagen. Im Anschluss wird unter beständigem Rühren tröpfchenweise Öl hinzugegeben.

Karotten gehören zu den Top-Lieferanten für Beta-Carotin. Da es im Körper in Vitamin A umgewandelt wird, nennt man es auch Provitamin A. Neben der Fähigkeit der Hell-Dunkel-Wahrnehmung wirkt Vitamin A gegen Entzündungsvorgänge im Körper und fördert die Zellbildung.

Unsere Spaghetti kaufen wir bei Jeremias Nudeln in Birkenfeld bei Pforzheim. Die Spaghetti werden klassischerweise aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt, während in Deutschland bei der Produktion auch hin und wieder Eier zugesetzt werden.

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

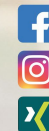


Änderungen vorbehalten.

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 20 13.05.-17.05.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Kidfit	Putengyros	Z	Cannelloni Carne	AW,AG,F,I,J,Z,3	Seelachs im Backteig	AW,D,G,Z,7	Putengulasch	AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Spaghetti	AW,F,Z
	Joghurt-Dip	AG,B,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Remouladensauce	AG,F,G,J,Z,8	Karotten ged.	AW,Z	Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3
	Reis	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffelsalat	G,Z,2	Nudeln	AW,F,Z	Reibkäse	B,Z
	Kohlrabi zum Selberschneiden	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3					Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
Vegifit	Falafelbällchen	AW,Z	Cannelloni veg.	AW,AG,B,F,I,J,Z,3	Nuggets veg.	AH,I,Z	Gemüseulasch	AW,AG,I,J,Z,3	Nudeln	AW,F,Z
	Joghurt-Dip	AG,B,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Remouladensauce	AG,F,G,J,Z,8	Nudeln	AW,F,Z	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Reis	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffelsalat	G,Z,2			Reibkäse	B,Z
	Kohlrabi zum Selberschneiden	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3					Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
Wahlmenü	Puten-Currywurst-Ragout	AW,AG,I,J,Z	Bio- Vollkornnudeln	AW,AD,Z	Blumenkohl-Brokkoli-Mix	Z	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Quinoa-Erbsen-Frikadelle	Z
	Kartoffeln geb.	Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Ofenschlupfer	AW,AR,AG,F,Z,3	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z
	Weißkrautsalat	J,Z,2,3	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffeln	Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Kartoffeln	Z
									Gurkensalat Essig/Öl	Z,2
Dessert	Apfel	Z,9	Schokoladen- Pudding	B,Z	Banane	Z	Birne	Z,9	Apfel	Z,9
Beilagensalat	Kohlrabi zum Selberschneiden	Z	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		
Sonderkost	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	D,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Gaisburger Marsch	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien			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.