

Kinder-Speiseplan KW 26 C&C Johanniter Stuttgart

27.06.-
01.07.2022

STU
Johanniter
Menü 1

STU
Johanniter
Menü 2

Sonderkost
Einzelportion
verpackt

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü: Gyros von der Pute mit Reis oder Nudeln und Joghurt Dip 🐔	Menü: Putensteak mit Bratensauce dazu Krokettenbällchen oder Vollkornreis und Kohlrabi 🐔	Menü: Linsen mit Spätzle oder Kartoffelgratin und Putensaiten 🐔	Menü: Bio-Fischrikadelle, Bio-Rahmsauce mit Bio-Reis oder Bio-Penne dazu Bio-Erbsen 🐟	Menü: Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce dazu Teigwaren oder Reis 🐮
	Dessert: Birne	Dessert: Apfel	Dessert: Vanillepudding	Dessert: Bio-Fruchtjoghurt	Dessert: Obstsalat
	Snack: Hanuta	Snack: Müsliriegel	Snack: Knäckebrot mit Kräuterquark	Snack: Bio-Apple	Snack: Fruchtjoghurt-Becher
	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar
	Menü: Fruchtige Tomatensauce mit Reis oder Nudeln dazu Reibkäse 🌱	Menü: Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Krokettenbällchen oder Vollkornreis und Kohlrabi 🌱	Menü: Butterbohnen mit Kartoffelgratin oder Spätzle dazu Grillkäse 🌱	Menü: Bio-Tomatengemüse mit Bio-Penne oder Bio-Reis 🌱	Menü: Klare Brühe mit Suppenmaultäschle Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker 🌱
	Dessert: Birne	Dessert: Apfel	Dessert: Vanillepudding	Dessert: Bio-Fruchtjoghurt	Dessert: Obstsalat
	Snack: Hanuta	Snack: Müsliriegel	Snack: Knäckebrot mit Kräuterquark	Snack: Bio-Apple	Snack: Fruchtjoghurt-Becher
	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar	Salatbar
	Menü: Linsen mit Teigwaren und Putensaiten 🐔	Menü: Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse 🐔	Menü: Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbsen-Gemüse 🐮	Menü: Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten 🐔	Menü: Buntes Gemüsecurry mit Reis 🌱

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 angeboten 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 + Zusatzstoffe C+C

KW 26 27.06.-01.07.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
STU Johanniter Menü 1	Gyros von der Pute mit Reis oder Nudeln und Joghurt Dip AW,B,F,G,I,J,Z	Putensteak mit Bratensauce dazu Krokettbällchen oder Vollkornreis und Kohlrabi AW,B,F,G,I,J,Z	Linsen mit Putensaiten und Spätzle oder Kartoffelgratin AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,2,3,7	Bio-Fischfrikadelle, Bio-Rahmsauce mit Bio-Reis oder Bio-Penne dazu Bio-Erbesen AW,AG,B,D,G,I,J,Z	Hackbraten vom Rind mit Rahmsauce dazu Teigwaren oder Reis AW,AG,AH,AR,B,F,G,I,J,Z
	Birne 9	Apfel 9	Vanillepudding AW,B,Z,1	Bio-Fruchtjoghurt AW,B,Z,1	Obstsalat 3,9
	Hanuta AW,B,I,KH,Z	Müsliriegel AW,AG,AH,B,F,KH,KM,L,Z	Knäckebrot mit Kräuterquark B,H,Z	Bio-Apfel 9	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z,1
	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar AW,AG,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar G,Z,9	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3,8
STU Johanniter Menü 2	Fruchtige Tomatensauce mit Reis oder Nudeln dazu Reibkäse AW,AG,B,F,I,J,Z	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Vollkornreis oder Kartoffelbällchen und Kohlrabi AW,B,F,G,H,I,J,Z	Butterbohnen und Grillkäse dazu Kartoffelgratin oder Spätzle AW,AG,B,F,G,I,J,Z,1	Bio-Tomatengemüse mit Bio-Penne oder Bio-Reis AW,F,I,J,Z	Klare Brühe mit Suppenmaultäschle Hausgemachter Milchreis mit Zimt-Zucker AW,AG,B,F,G,I,J,Z
	Birne 9	Apfel 9	Vanillepudding AW,B,Z,1	Bio-Fruchtjoghurt AW,B,Z,1	Obstsalat 3,9
	Hanuta AW,B,I,KH,Z	Müsliriegel AW,AG,AH,B,F,KH,KM,L,Z	Knäckebrot mit Kräuterquark B,H,Z	Bio-Apfel 9	Fruchtjoghurt-Becher AW,B,Z,1
	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar AW,AG,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3	Salatbar G,Z,9	Salatbar AW,AG,B,G,I,J,M,Z,2,3,8
Sonderkost Einzelportion verpackt	Linsen mit Teigwaren und Putensaiten G,J,M,Z	Hähnchenbrust an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bohnengemüse J,Z	Rinderbraten mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Karotten-Erbсен-Gemüse J,Z	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z
	2,3,7			2,3,7	

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische
E Weichtiere

F Eier
G Senf
H Sesamsamen
I Soja
J Sellerie
KM Schalenfrüchte, Mandeln
KH Schalenfrüchte, Haselnüsse
KK Schalenfrüchte, Cashewnüsse
KPE Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI Schalenfrüchte, Pistazien
KMC Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW Schalenfrüchte, Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfid
N Lupine

Z wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus

Obst gewachst, vor Verzehr waschen.

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