

# Speiseplan KW 02 C&C Tübingen

10.01.- 14.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Hackbällchen in Tomatensauce dazu Reis und Karottensalat 	Kartoffelschnitz mit Bio-Spätzle und Bio-Karotten in leichter Brühe 	vegetarisches Linsengemüse mit Bio-Spätzle 	Putengeschnetzeltes dazu Vollkornreis und Gurkensalat 	Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Currysauce dazu Bio-Nudeln und Gemüse aus Bio-Karotten 
TÜB Menü 2	Bio Vollkorn-Pasta mit Tomatensauce dazu Karottensalat 	Vegetarisches Hacksteak mit Bratensauce dazu Kartoffeln und Apfel-Karottensalat 	Bio Vollkorn-Pasta und Gemüseglasch mit Bio-Karotten und Bio-Paprika 	Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Bio-Erbsen in Rahm 	Tomatensuppe Grießbrei aus Bio-Milch dazu Apfelmus 
Dessert	Apfel	Birne	Bio-Vanillepudding	Apfel	Obstsalat



Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!



**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 02 10.01.-14.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Vegetarische Hackbällchen AW,AG,I,Z	Kartoffelschnitz mit Bio-Karotten in leichter Brühe AW,I,J,Z	veget. Linsengemüse AW,G,I,J,M,Z	Putengeschnetzeltes AW,I,J,Z	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Z
	Tomatensauce AW,I,J,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Vollkornreis Z	Currysauce AW,I,J,Z
	Reis Z			Gurkensalat J,Z,2,3	Bio-Nudeln AW,Z
	Karottensalat J,Z,2,3				Gemüse aus Bio-Karotten AW,I,J,Z
<b>TÜB Menü 2</b>	Bio Vollkorn-Pasta AW,J,Z	Vegetarisches Hacksteak AW,Z	Bio Vollkorn-Pasta AW,J,Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z	Tomatensuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z
	Tomatensauce AW,Z	Bratensauce AW,I,J,Z	Gemüsegulasch mit Bio-Karotten und Bio-Paprika AW,I,J,Z	Kartoffeln Z	Grießbrei aus Bio-Milch B,Z
	Karottensalat J,Z,2,3	Kartoffeln Z		Bio-Erbsen in Rahm AW,I,J,Z	Apfelmus Z,3
		Apfel-Karottensalat J,Z,2,3			
<b>Dessert</b>	Apfel 9	Birne 9	Bio-Vanillepudding AW,B,Z 1	Apfel 9	Obstsalat 3,9

## Allergene:

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