

Speiseplan KW 04 C&C Tübingen

24.01.- 28.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Putengeschnetzeltes mit Reis dazu Karottensalat 	Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln und Bio-Blumenkohl 	Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse, Bio-Spätzle und vegetarischen Maultaschen 	Linsen mit Bio-Spätzle und Putensaiten 	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse aus Bio-Karotten 
TÜB Menü 2	Süße Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Vegetarisches Chili mit Bio-Gemüse dazu Zartweizenebly 	Vegetarische Bio-Tortellini dazu Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat 	Bio-Spaghetti dazu Gemüsegulasch aus Bio-Karotten und Reibkäse 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Kartoffelpüree und Gemüse aus Bio-Karotten 
Dessert	Apfel	Bio-Vanillepudding	Obstsalat	Banane	Milchreis mit Bio-Milch

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 04 24.01.-28.01.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,G,I,J, Z	Kartoffelgratin mit AW,I,J,Z Tomatenwürfeln	Gemüseintopf mit Bio- AW,I,J,Z Gemüse	Linsen AW,G,I,J,M,Z	Pan. Fischfilet AW,B,D,F,I,Z
	Reis Z	Bio-Blumenkohl AW,I,J,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
	Karottensalat Z		Veg. Maultaschen AW,Z	Putensaiten Z,2,3,7	Gemüse aus Bio- Karotten AW,I,J,Z
	3				
TÜB Menü 2	Süße Schupfnudeln AW,Z	Vegetarisches Chili mit AW,I,J,Z Bio-Gemüse	Vegetarische Bio- AW,B,F,I,J,Z Tortellini	Bio-Spaghetti AW,Z	Brokkoli-Nuss-Ecke AW,AH,J,KH,K M
	Apfelmus, Zimt-Zucker Z,3	Zartweizenebly AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Gemüseglasch aus Bio- AW,I,J,Z Karotten	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
			Reibkäse B,Z,1	Reibkäse B,Z,1	Gemüse aus Bio- Karotten AW,I,J,Z
			Gurkensalat Z,3		
Dessert	Apfel 9	Bio Vanillepudding B,Z	Obstsalat 3,9	Banane 9	Milchreis mit Bio-Milch AW,B,Z

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
E	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 + Sulfit
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