

Speiseplan KW 21 C&C Tübingen

23.05.- 27.05.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Himmelfahrt	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce dazu Semmelknödel und Farmersalat 	Bio-Spaghetti mit Tomatensauce, Reibkäse und Gurkensalat 	Pfannkuchen mit veget. Hackfleischsauce und Käse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 		Vegetarische Lasagne mit Karotten-Apfel-Salat 
TÜB Menü 2	Bio-Spätzle mit Champignonrahmsauce und Farmersalat 	Bio-Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibkäse dazu Gurkensalat 	Bio-Tortellini mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 		Panierter Fisch mit wilden Kartoffeln, Mayonnaise und Karotten-Apfel-Salat 
Dessert	Birne	Apfel	Kiwi		Banane



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 21 23.05.-27.05.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Himmelfahrt	Freitag
TÜB Menü 1	Veg. Knusperfrikadelle AW,Z	Bio Spaghetti AW,B,F,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z		Vegetarische Lasagne AW,B,J,Z,1
	Rahmsauce AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Vegetarische Hackfleischsauce AW,I,J,Z		Karotten-Apfel-Salat Z,3
	Semmelknödel AW,F,Z	Reibkäse B,Z,1	Reibkäse B,Z,1		
	Farmersalat AW,F,J,Z 3	Gurkensalat AW,AG,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z		
TÜB Menü 2	Bio-Spätzle AW,Z	Bio Spaghetti AW,AG,B,F,G,I,J	Bio-Tortellini AW,AG,B,F,G,I,J		Panierter Fisch AW,F,D,Z
	Champignonrahmsauce AW,I,J,Z	Rinderbolognese AW,I,J,Z,1	Käsesauce AW,I,J,Z,1		Wilde Kartoffeln AW,Z
	Farmersalat AW,F,J,Z 3	Reibkäse AW,AG,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z		Mayonnaise AW, F,G,Z
		Gurkensalat			Karotten-Apfel-Salat Z,3
Dessert	Birne	Apfel	Kiwi		Banane
	9	9	9		9

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen.
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	L	Erdnüsse		
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln				
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse				
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfid		
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse	N	Lupine		

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