

Speiseplan KW 21 C&C Tübingen

22.05. -
26.05.2023

TÜB
Menü 1

Montag

Menü:

Linsenasagne mit Krautsalat




Dessert:

Apfel

Dienstag

Menü:


Döner-Tag
"Hähnchen-Döner"
mit Blattsalat, Weißkraut, Tomaten,
Gurken und Joghurt-Dip aus Bio-
Joghurt im Fladenbrot 

Dessert:

Birne

Mittwoch

Menü:


Vegetarische Knusperfrikadelle mit
cremiger Bratensauce, Kartoffeln und
Farmersalat 

Dessert:

Kiwi

Donnerstag

Menü:


Linsen mit Bio-Spätzle und
Putensaiten 

Dessert:

Banane

Freitag

Menü:


Vegetarisches Bio-Chili mit Reis 

Dessert:

Apfel

TÜB
Menü 2


Menü:

Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis
und Krautsalat 

Dessert:

Apfel


Menü:

Döner-Tag
"Vegi-Döner"
mit Blattsalat, Weißkraut, Tomaten,
Gurken und Joghurt-Dip aus Bio-
Joghurt im Fladenbrot 

Dessert:

Birne


Menü:

Klarer Kartoffeleintopf mit Erbsen und
Karotten
dazu Grießklößchen und
Suppenmaultaschle 

Dessert:

Kiwi


Menü:

Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse
und Ananas
dazu Bulgur 

Dessert:

Banane

Menü:

Kartoffelcremesuppe
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

Dessert:

Apfel

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 22.05. - 26.05.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Linsenasagne AW,J,Z	Döner-Tag	Vegetarische Knusperfrikadelle AW,Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Vegetarisches Bio-Chili J,Z
	Krautsalat J,Z / 2,3	"Hähnchen-Döner" mit Blattsalat, Weißkraut, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt im Fladenbrot AW,AG,B,F,H,J,Z / 2,3	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z / 3	Reis Z
			Kartoffeln Z	Bio-Spätzle AW,F,Z	
	Apfel 9	Birne 9	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3		Apfel 9
TÜB Menü 2	Falafelbällchen AW,Z	Döner-Tag	Klarer Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten B,Z	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z
	Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z / 3	"Vegi-Döner" mit Blattsalat, Weißkraut, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt im Fladenbrot AW,AG,B,H,I,J,Z / 2,3	Suppenmaultäschle und Grießklößchen AW,B,F,J,Z	Bulgur AW,B,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z
	Reis Z				Apfelmus Z / 3
	Krautsalat J,Z / 2,3				
Apfel 9	Birne 9	Kiwi 9	Banane 9	Apfel 9	

Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

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

Z Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoffen
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

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.