











# Speiseplan KW 22 C&C Tübingen

30.05.- 03.06.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Sojageschnitzeltes mit Semmelknödeln dazu Farmersalat 	Creemesuppe mit Bio-Brokkoli Hausgemachter Kirschenmichel mit Zimt-Vanillesauce aus Bio-Milch 	Putenschnitzel natur an Rahmsauce dazu Reis und Bio-Blumenkohl 
TÜB Menü 2	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Cannelloni Carne dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Käsespätzle mit Bio-Spätzle und Farmersalat 	Bio-Penne und Tomatensauce mit Gemüse dazu Reibkäse 	Soufflee mit Brokkoli und Karotten dazu Rahmsauce, Reis und Bio-Blumenkohl 
Dessert	Bio-Schokoladenpudding	Apfel	Vanillepudding mit Bio-Milch	Banane	Obstsalat

Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.



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 dargeboten werden.



**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 22 30.05.- 03.06.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Vegetarische Maultaschen AW,AG,I,J,Z	Vegetarische Cannelloni AW,B,F,G,I,J,Z	Sojageschnitzeltes AW,I,J,Z	Cremsuppe aus Bio-Brokkoli AW,B,I,J,Z	Putenschnitzel natur AW,I,J,Z
	Zwiebelsauce AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z	Kirschenmichel AW,B,F,I,J,Z	Rahmsauce AW,I,J,Z
	Kartoffelsalat G,Z	Gurkensalat Z,3	Farmersalat AW,F,J,Z,3	Zimt-Vanillesauce aus Bio-Milch AW,B,Z 1	Reis AW,Z Blumenkohl Z
<b>TÜB Menü 2</b>	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Canelloni Carne AW,AG,B,F,I,Z	Käsespätzle AW,B,F,I,J,Z	Bio-Penne AW,Z	Soufflee mit Brokkoli und Karotte AW,B,F,Z
	Zwiebelsauce AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Farmersalat AW,F,J,Z,3	Tomatensauce mit Gemüse AW,I,J,Z	Rahmsauce AW,I,J,Z
	Kartoffelsalat G,Z	Gurkensalat Z,3		Reibkäse B,Z,1	Reis AW,Z Blumenkohl Z
<b>Dessert</b>	Bio-Schokoladenpudding AW,B,Z 1	Apfel 9	Vanillepudding mit Bio-Milch AW,B,Z 1	Banane 9	Obstsalat 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