

Speiseplan KW 22 C&C Tübingen

29.05. -
02.06.2023

TÜB
Menü 1

TÜB
Menü 2

Pfingstmontag


Dienstag

Mittwoch

Donnerstag


Freitag

Menü:

Vegetarisches Schnitzel mit Bio-Erbsen-Maisgemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 


Dessert:
Birne

Menü:

Käsespätzle mit Bio-Spätzle dazu Gurkensalat 


Dessert:
Birne

Menü:

Gnocchi mit Champignoncremesauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 


Dessert:
Kiwi

Menü:

Bio-Vollkornnudeln mit Gemüseglasch aus Bio-Tomaten dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 


Dessert:
Kiwi

Menü:

Fischfrikadelle mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 

Dessert:
Obstsalat

Menü:

Vegetarische Nuggets mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 


Dessert:
Obstsalat

Menü:

Vegetarische Mini-Hackbällchen mit cremiger Bratensauce und Karottenreis 

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

Menü:

Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Vollkornreis 

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

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 22 29.05. - 02.06.2023	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
TÜB Menü 1	Vegetarisches Schnitzel	AW,Z	Gnocchi	AW,B,F,Z	Fischfrikadelle	AW,D,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen	AW,G,Z	
	Bio-Erbсен- Maisgemüse in Cremesauce	AG,J,Z	Champignoncreme- sauce	AW,Z / 3	Bio-Erbсен in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,I,J,Z	
	Kartoffelpüree	B,Z	Chinakohlsalat	Z	Kartoffeln	Z	Karottenreis	B,Z	
			Essig-Öl-Dressing	AW,AG,G,I,J,M, Z / 3					
TÜB Menü 2	Birne	9	Kiwi	9	Obstsalat	Z / 3	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	
	Käsespätzle mit Bio- Spätzle	AW,AG,B,F,I,J,Z	Bio-Vollkornnudeln	AW,F,Z	Vegetarische Nuggets	AH,I,Z	Vegetarische Frühlingsrolle	AW,F,I,Z	
	Gurkensalat	Z / 2	Gemüsegulasch aus Bio- Tomaten	AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Erbсен in Cremesauce	AW,AG,J,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z / 3	
			Chinakohlsalat	Z	Kartoffeln	Z	Vollkornreis	Z	
		Essig-Öl-Dressing	AW,AG,G,I,J,M, Z / 3						
		Birne	9	Kiwi	9	Obstsalat	Z / 3	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische
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 Macadamie-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfit
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.