


# Speiseplan KW 23 C&C Tübingen

05.06. -  
09.06.2023

TÜB  
Menü 1

Montag


Menü:

Geflügelrostbratwürstle mit  
gedämpften Bio-Karotten und  
Kartoffelpüree 

Dessert:  
Apfel

Dienstag

Menü:


Asiatischer Eierreis mit Karotten und  
Erbsen 

Dessert:  
Obstsalat

Mittwoch

Fronleichnam


Menü:

Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-  
Dip aus Bio-Joghurt, Kartoffeln und  
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Banane

Freitag


Menü:

Cremesuppe mit Bio-Karotten  
Kirschenmilch  
dazu Dessertsauce mit  
Vanillegeschmack 

Dessert:  
Apfel


TÜB  
Menü 2

Menü:

Vegetarischer Gaisburger Marsch mit  
Bio-Spätzle 


Dessert:  
Apfel

Menü:

Bio-Gemüseaultaschen mit  
Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 


Dessert:  
Obstsalat

Menü:

Kichererbsencurry mit Bio-  
Vollkornnudeln und Blattsalat mit  
Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Banane

Menü:

Vegetarische Lasagne  
mit Apfel-Karottensalat 

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 23 05.06. - 09.06.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Fronleichnam	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Geflügelrostbratwurstle Z	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen AW,B,F,G,I,Z	Zucchini-Karotten-Puffer F,Z		Cremesuppe mit Bio-Karotten AW,Z
	Bio-Karotten gedämpft Z		Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3		Kirschenmichel AW,AG,AR,F,Z
	Kartoffelpüree B,Z		Kartoffeln Z		Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z
	Apfel 9		Blattsalat Z		Apfel 9
<b>TÜB Menü 2</b>	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z	Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z	Kichererbsencurry AW,J,Z		Vegetarische Lasagne AW,B,I,J,Z
	Bio-Spätzle AW,F,Z		Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z		Apfel-Karottensalat Z / 2
			Kartoffelsalat AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4		Blattsalat Z
	Apfel 9		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Apfel 9
	Obstsalat Z / 3	Banane 9			

## 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.