

# Speiseplan KW 30 C&C Tübingen

25.07.- 29.07.2022	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 	Kartoffel-Eintopf mit Bio-Gemüse und Grießklößchen 
TÜB Menü 2	Rindermaultaschen mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Cannelloni Carne dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Käsespätzle mit Bio-Spätzle und Farmersalat 	Bio-Vollkornpenne mit Erbsen-Sahnesauce dazu Reibkäse 	Soufflee mit Brokkoli und Karotten dazu Rahmsauce, Reis und Bio-Blumenkohl 
Dessert	Bio-Schokoladenpudding	Apfel	Vanillepudding mit Bio-Milch	Banane	Obstsalat

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 30 25.07.-29.07.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
<b>TÜB Menü 1</b>	Vegetarische Maultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat	AW,AG,I,J,Z AW,I,J,Z G,Z	Vegetarische Cannelloni Tomatensauce Gurkensalat	AW,B,F,G,I,J,Z AW,I,J,Z Z,3	Sojageschnitzeltes Semmelknödel Farmersalat	AW,I,J,Z AW,B,F,Z AW,F,J,Z,3	Cremesuppe mit Bio-Brokkoli Kirschenmichel Zimt-Vanillesauce aus Bio-Milch	AW,B,I,J,Z AW,B,F,I,J,Z AW,B,Z 1	Kartoffel-Eintopf mit Bio-Gemüse Grießklößchen	J,Z AW,B,F,Z
	Rindermaultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat	AW,F,J,Z AW,I,J,Z G,Z	Cannelloni Carne Tomatensauce Gurkensalat	AW,AG,B,F,I,Z AW,I,J,Z Z,3	Käsespätzle Farmersalat	AW,B,F,I,J,Z AW,F,J,Z,3	Bio-Vollkornpenne Erbsen-Sahnesauce	AW,Z AW,I,J,Z	Soufflee mit Brokkoli und Karotte Rahmsauce Reis Bio-Blumenkohl	AW,B,F,Z AW,I,J,Z AW,Z Z
	Bio-Schokoladenpudding	AW,B,Z 1	Apfel		Vanillepudding mit Bio-Milch	AW,B,Z 1	Banane		Obstsalat	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 Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse  
KW Schalenfrüchte, Walnüsse  
L Erdnüsse  
M Schwefeldioxid + Sulfite  
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