

# Speiseplan KW 34 C&C Tübingen

22.08.- 26.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Gemüsebällchen in Tomatensauce dazu Reis und Karottensalat 	Gemüse Eintopf mit Bio-Spätzle und vegetarischen Maultaschen 	Hähnchengeschnetzeltes mit Currysauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Champignonpfanne mit Schupfnudeln und Karottensalat 	Frühlingsrolle mit Rahmsauce dazu Reis und Gemüse aus Bio-Karotten 
TÜB Menü 2	Gyros von der Pute, Joghurt Dip mit Bio-Joghurt dazu Reis und Karottensalat 	Bio-Vollkornpenne mit Gemüsebolognese und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Bio-Makkaroni mit Ei und Tomatensauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gemüseschnitzel mit Rahmsauce, Kartoffeln und Bio-Erbsen 	Tomatensuppe Grießbrei aus Bio-Milch dazu Apfelmus und Zimt-Zucker 
Dessert	Birne	Apfel	Banane	Birne	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 34 22.08.-26.08.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Vegetarische Gemüsebällchen AW,F,Z	Gemüse Eintopf AW,I,J,Z	Hähnchen-geschnetzeltes AW,AG,I,Z	Champignonpfanne AW,I,J,Z	Vegetarische Frühlingsrolle AW,I,J,Z
	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Bio-Spätzle AW,F,Z	Currysauce AW,AG,I,Z	Schupfnudeln AW,Z	Rahmsauce AW,B,I,J,Z
	Reis Z	Vegetarische Maultaschen AW,F,I,J,Z	Reis Z	Karottensalat Z,3	Reis Z
	Karottensalat Z,3		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z		Gemüse aus Bio-Karotten AW,I,J,Z
<b>TÜB Menü 2</b>	Gyros von der Pute AW,I,J,Z	Bio-Vollkornpenne AW,Z	Bio-Makkaroni mit Ei AW, F,Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z	Tomatensuppe AW,AG,B,I,J,Z
	Joghurt Dip mit Bio-Joghurt B,I,J,Z	Gemüsebolognese AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Rahmsauce AW,B,I,J,Z	Grießbrei aus Bio-Milch AW,B,Z
	Reis Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* AW,AG,G,I,J,M,Z	Kartoffeln Z	Apfelmus Z,3
	Karottensalat Z,3			Bio-Erbesen Z	Zimt-Zucker Z
<b>Dessert</b>	Birne 9	Apfel 9	Banane 9	Birne 9	Obstsalat Z 3,9

## 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	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