

Speiseplan KW 35 C&C Tübingen

29.08.- 02.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Semmelknödeln und Gurkensalat 	Gulasch aus Bio-Tomaten und Bio-Vollkornpenne 	Putenschnitzel natur mit Rahmsauce, Reis und Gurkensalat 	Gemüsebagel, Couscous und Curry-Kokos-Gemüse 	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Kartoffelpüree und Bio-Blumenkohl in Rahm 
TÜB Menü 2	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Semmelknödeln dazu Gurkensalat 	Linenslasagne mit Gurkensalat 	Vegetarische Hackbällchen mit Rahmsauce dazu Reis und Gurkensalat 	Vegetarische Nuggets mit Kartoffelpüree und Bio-Karotten in Rahm 	Fischfilet mehliert dazu Kartoffelpüree und Bio-Blumenkohl in Rahm 
Dessert	Früchtemüsli mit Bio-Milch	Birne	Banane	Nektarine	Kiwi

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 35 29.08.- 02.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarisches Geschnetzeltes AW,AG,I,J,Z	Gulasch aus Bio-Tomaten AW,I,J,Z	Putenschnitzel natur AW,Z	Gemüsebagel AW,J,Z	Kartoffel-Frischkäsetasche B,Z
	Semmelknödel AW,B,F,Z	Bio-Vollkornpenne AW,Z	Rahmsauce AW,B,I,J,Z	Couscous AW,I,J,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
	Gurkensalat Z,3		Reis Z	Curry-Kokos-Gemüse AW,I,J,Z	Bio-Blumenkohl in Rahm AW,B,Z
			Gurkensalat Z,3		
TÜB Menü 2	Rinderfrikadelle AW,F,Z	Linsenasagne AW,B,J,Z	Veget. Hackbällchen AW,F,G,I,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Fischfilet mehliert AW,D,Z
	Bratensauce AW,I,J,Z	Gurkensalat Z3	Rahmsauce AW,B,I,J,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
	Semmelknödel AW,B,F,Z		Reis Z	Bio-Karotten in Rahm AW,I,J,Z	Bio-Blumenkohl in Rahm AW,B,Z
	Gurkensalat Z,3		Gurkensalat Z,3		
Dessert	Früchtemüsli mit Bio-Milch AW,AG,AH,B,I,Z	Birne	Banane	Nektarine	Kiwi
	3	9	9	9	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 + Sulfid
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