

# Speiseplan KW 36 C&C Tübingen

05.09.- 09.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Hühnerfrikassee mit Bio-Penne dazu Karottensalat 	Bulgurpfanne mit Bio-Gemüse und Bio-Tomaten dazu Blattsalat mit Essig- Öl-Dressing 	Gemüseintopf mit Bio-Gemüse, Bio- Spätzle und Grießklößchen 	Gemüseschnitzel mit Vollkornreis und Bio-Spinat in Rahm 	Seelachs-Knusperfilet mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi 
TÜB Menü 2	Vegetarische Soja-Bolognese mit Bio-Penne und Karottensalat 	Vegetarische Köttbullar mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat 	Bio-Makkaroni mit Rinderbolognese, Reibkäse und Gurkensalat 	Vegetarische Currywurst mit Ketchupsauce, Kartoffelbällchen und Karottensalat 	Vegetarische Nuggets mit Kräutersauce, Kartoffelpüree und Bio-Kohlrabi 
Dessert	Apfel	Bio-Quark mit Pfirsich	Obstsalat	Banane	Bio-Schokopudding

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 36 05.09.- 09.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Hühnerfrikassee AW,AG,B,G,I,J,Z	Bulgurpfanne mit Gemüse AW,I,J,Z	Gemüse Eintopf AW,I,J,Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z	Seelachs-Knusperfilet AW,B,D,F,Z
	Bio-Penne AW,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z	Bio-Spätzle AW,F,Z	Vollkornreis Z	Kartoffelpüree AW,B,I,J,Z
	Karottensalat Z3		Grießklößchen AW,B,F,Z	Bio-Spinat in Rahm AW,B,I,J,Z	Bio-Kohlrabi Z
					Kräutersauce AW,I,J,Z
<b>TÜB Menü 2</b>	Vegetarische Soja-Bolognese AW,AG,H,I,J,Z	Veget. Köttbullar F,Z	Bio-Makkaroni AW,Z	Vegetarische Currywurst AW,F,I,J,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z
	Bio-Penne AW,Z	Bratensauce AW,J,Z	Rinderbolognese AW,I,J,Z	Ketchupsauce AW,I,J,Z 8	Kartoffelpüree AW,B,I,J,Z
	Karottensalat Z 3	Kartoffelpüree AW,B,I,J,Z	Reibkäse B,Z 1	Kartoffelbällchen Z	Bio-Kohlrabi Z
		Gurkensalat Z 3	Gurkensalat Z 3	Karottensalat Z 3	Kräutersauce AW,I,J,Z
<b>Dessert</b>	Apfel	Bio-Quark mit Pflirsich B,Z	Obstsalat	Banane	Bio-Schokopudding AW,B,Z
	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 + 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