

Speiseplan KW 38 C&C Tübingen

19.09.- 23.09.2022	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 und Bio-Tomatensauce mit Bio-Gemüse und Reibkäse 	Soufflee mit Brokkoli und Karotten dazu Rahmsauce und Reis 
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 38 19.09.-23.09.2022	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Maultaschen AW,F,J,Z	Vegetarische Cannelloni AW,B,F,Z	Sojageschnitzeltes AW,I,J,Z	Cremsuppe aus Bio-Brokkoli AW,B,I,J,Z	Kartoffel-Eintopf mit Bio-Gemüse J,Z
	Zwiebelsauce AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z	Kirschenmichel AW,B,F,Z	Grießklößchen AW,B,F,Z
	Kartoffelsalat G,Z	Gurkensalat Z,3	Farmersalat AW,F,J,Z,3	Zimt-Vanillesauce aus Bio-Milch AW,B,Z 1	
TÜB Menü 2	Rindermaultaschen AW,F,J,Z	Canelloni Carne AW,F,J,Z	Käsespätzle mit Bio-Spätzle AW,B,F,I,J,Z	Bio-Vollkornpenne AW,Z	Soufflee mit Brokkoli und Karotte AW,B,F,Z
	Zwiebelsauce AW,I,J,Z	Tomatensauce AW,I,J,Z	Farmersalat AW,F,J,Z,3	Bio-Tomatensauce mit Bio-Gemüse AW,I,J,Z	Rahmsauce AW,B,I,J,Z
	Kartoffelsalat G,Z	Gurkensalat Z,3		Reibkäse B,Z,1	Reis AW,Z
Dessert	Bio-Schokoladenpudding AW,B,Z	Apfel	Vanillepudding mit Bio-Milch AW,B,Z	Banane	Obstsalat
		9	1	9	3

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 + 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