


Speiseplan KW 38 C&C Tübingen

18.09.-
22.09.2023

TÜB
Menü 1

Montag


Menü:

Vegetarisches Schnitzel mit Bio-Erbsen-Maisgemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree 

Dessert:
Pflaume

Dienstag


Menü:

Bio-Spaghetti mit Rinderbolognese und Karottensalat 

Dessert:
Birne

Mittwoch


Menü:

Semmelknödel mit Champignoncremesauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:
Cremedessert (Rote Früchte)

Donnerstag

Menü:

Dorschnuggets mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 

Dessert:
Obstsalat

Freitag


Menü:

Vegetarische Mini-Hackbällchen mit cremiger Bratensauce und Karottenreis 

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack


TÜB
Menü 2

Menü:

Käsespätzle mit Bio-Spätzle dazu Gurkensalat 


Dessert:
Pflaume

Menü:

Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten dazu Karottensalat 


Dessert:
Birne

Menü:

Pfannkuchen mit Gemüsegulasch aus Bio-Tomaten dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 


Dessert:
Cremedessert (Rote Früchte)

Menü:

Vegetarische Nuggets mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln 

Dessert:
Obstsalat

Menü:

Curry-Kokosgemüse mit Bio-Gemüse und Vollkornreis 

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

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 18.09.- 22.09.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarisches Schnitzel AW,Z	Bio-Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Dorschnuggets AW,D,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z
	Bio-Erbsen-Maisgemüse in Cremesauce AG,J,Z	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z / 3	Champignoncremesauce AW,Z / 3	Bio-Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z
	Kartoffelpüree B,Z	Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z	Kartoffeln Z	Karottenreis Z
	Pflaume 9	Birne 9	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Obstsalat Z / 3	Crémédessert (Rote Früchte) AH,Z
TÜB Menü 2	Käsespätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,F,I,J,Z	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	Curry-Kokosgemüse mit Bio-Gemüse AW,J,Z
	Gurkensalat Z / 2	Karottensalat Z / 2	Gemüsegulasch aus Bio-Tomaten AW,AG,I,J,Z	Bio-Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z	Vollkornreis Z
	Pflaume 9	Birne 9	Chinakohlsalat Z	Kartoffeln Z	
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Obstsalat Z / 3	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z

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

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.