

# Speiseplan KW 39 C&C Tübingen

25.09. -  
29.09.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	<p>Menü: Geflügelrostbratwürstle mit Bratensauce, gedämpften Bio-Karotten und Kartoffelpüree </p> <p>Dessert: Apfel</p>	<p>Menü: Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen </p> <p>Dessert: Obstsalat</p>	<p>Menü: Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing </p> <p>Dessert: Apfel</p>	<p>Menü: Cremesuppe mit Bio-Karotten Kirschenmichel dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack </p> <p>Dessert: Banane</p>	<p>Menü: Bio-Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing </p> <p>Dessert: Schokocreme</p>
TÜB Menü 2	<p>Menü: Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Bio-Spätzle </p> <p>Dessert: Apfel</p>	<p>Menü: Bio-Gemüseaultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat </p> <p>Dessert: Obstsalat</p>	<p>Menü: Kichererbsencurry mit Bio-Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing </p> <p>Dessert: Apfel</p>	<p>Menü: Vegetarische Lasagne mit Apfel-Karottensalat </p> <p>Dessert: Banane</p>	<p>Menü: Bio-Nudeln mit Tomatensauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing </p> <p>Dessert: Schokocreme</p>

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 39 25.09. - 29.09.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Geflügelrostbratwurstle Z	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen AW,B,F,G,I,Z	Zucchini-Karotten-Puffer F,Z	Creemesuppe mit Bio-Karotten AW,Z	Thunfisch-Tomatensauce AW,AG,D,I,J,Z / 3
	Bratensauce AW,AG,I,J,Z		Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3	Kirschenmichel AW,AG,AR,F,Z	Bio-Nudeln AW,F,Z
	Bio-Karotten gedämpft Z		Kartoffeln Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Chinakohlsalat Z
	Kartoffelpüree B,Z		Blattsalat Z		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3
	Apfel 9		Obstsalat Z / 3	Apfel 9	Banane 9
<b>TÜB Menü 2</b>	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z	Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z	Kichererbsencurry AW,J,Z	Vegetarische Lasagne AW,B,I,J,Z	Bio-Nudeln AW,F,Z
	Bio-Spätzle AW,F,Z	Zwiebelsauce AW,AG,I,J,Z	Bio-Vollkornnudeln AW,F,Z	Apfel-Karottensalat Z / 2	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z / 3
		Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3	Blattsalat Z		Chinakohlsalat Z
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3
	Apfel 9	Obstsalat Z / 3	Apfel 9	Banane 9	Schokocreme B,I,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.**