

Speiseplan KW 40 C&C Tübingen

02.10-
06.10.2023

Montag

Tag der deutschen Einheit

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü:

Rinder-Köttbullar mit cremiger
Bratensauce, gedämpftem Bio-
Kohlrabi und Kartoffelpüree



Dessert:

Birne

Menü:

Vegetarische Köttbullar mit cremiger
Bratensauce, gedämpftem Bio-
Kohlrabi und Kartoffelpüree



Dessert:

Birne

Menü:

Putengyros mit Joghurt-Dip aus Bio-
Joghurt, Reis und Krautsalat



Dessert:

Apfel

Menü:

Falafelbällchen mit Joghurt-Dip aus
Bio-Joghurt, Reis und Krautsalat



Dessert:

Apfel

Menü:

Seelachsfilet im Backteig mit
Remouladensauce mit frischen
Gurkenstiften und Kartoffelsalat



Dessert:

Banane

Menü:

Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli mit
Kräutersauce und Kartoffeln



Dessert:

Banane

Menü:

Nudel-Karottenauflauf mit Bio-Nudeln
dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing



Dessert:

Obstsalat

Menü:

Gemüsegulasch aus Paprika und
Karotten mit Bio-Nudeln



Dessert:

Obstsalat

TÜB
Menü 1

TÜB
Menü 2

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 40 02.10-06.10.2023	Montag	Tag der deutschen Einheit	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Rinder-Köttbullar Z		Putengyros Z	Seelachsfilet im Backteig AW,D,G,Z	Nudel-Karottenauflauf mit Bio-Nudeln AW,AG,B,F,I,J,Z
	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z		Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3	Remouladensauce AG,B,F,G,J,Z / 1	Blattsalat Z
	Bio-Kohlrabi gedämpft Z		Reis Z	Kartoffelsalat G,M,Z / 2,3	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3
	Kartoffelpüree B,Z		Krautsalat J,Z / 2,3		
	Birne 9		Apfel 9	Banane 9	Obstsalat Z / 3
TÜB Menü 2	Vegetarische Köttbullar Z		Falafelbällchen AW,Z	Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli Z	Gemüseglasch aus Paprika und Karotten Bio-Nudeln AW,AG,I,J,Z AW,F,Z
	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z		Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3	Kräutersauce hell AW,AG,I,J,Z	
	Bio-Kohlrabi gedämpft Z		Reis Z	Kartoffeln Z	
	Kartoffelpüree B,Z		Krautsalat J,Z / 2,3		
	Birne 9		Apfel 9	Banane 9	Obstsalat Z / 3

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

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.