

# Speiseplan KW 47 C&C Tübingen

22.11.- 26.11.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Nudelauflauf mit Bio-Vollkorn-Pasta dazu Gurkensalat 	Vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Vegetarische Mini-Hackbällchen in Rahmsauce dazu Reis und Gurke-Paprika-Maissalat 	Bio Vollkorn-Pasta mit Geflügelhackfleischsauce dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Polentamedaillon mit Rahmkartoffeln und Gemüse aus Bio-Karotten 
TÜB Menü 2	Bio-Vollkorn-Pasta mit frischen Tomaten, Basilikum und Tofuwürfeln dazu eine leichte Bechamelsauce 	Linsenbolognese mit Bio-Dinkelspätzle 	Bio Vollkorn-Penne mit frischen Bio- Tomaten und -Karotten dazu Rahmsauce 	Gebratene Gnocchi dazu Tomatensauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 	Bio Gemüse-Ravioli mit Bio-Spinat in Sauce 
Dessert	Früchtemüsli mit Bio-Milch	Birne	Rote Grütze	Bio Schokoladenpudding	Kiwi



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 47 22.11.-26.11.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Nudelauflauf mit Bio-Vollkornpasta Gurkensalat	vegetarische Maultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	veg. Mini-Hackbällchen Rahmsauce Reis Gurke-Paprika-Maissalat	Bio Vollkorn-Pasta Geflügelhackfleisch-sauce Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Polentamedaillon Rahmkartoffeln Gemüse aus Bio-Karotten
<b>TÜB Menü 2</b>	Bio-Vollkornpasta mit Tomaten, Basilikum und Tofuwürfeln Bechamelsauce	Linsenbolognese Bio Dinkelspätzle	Bio Vollkorn-Penne mit frischen Bio-Tomaten und -Karotten Rahmsauce	Gebratene Gnocchi Tomatensauce Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing	Bio Gemüse-Ravioli Bio-Spinat in Sauce
<b>Dessert</b>	Früchtemüsli mit Bio-Milch	Birne	Rote Grütze	Bio Schokoladenpudding	Kiwi

## 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