


# Speiseplan KW 47 C&C Tübingen

20.11. -  
24.11.2023

TÜB  
Menü 1

Montag


Menü:

Geflügelrostbratwürstle mit  
Bratensauce, gedämpften Bio-  
Karotten und Kartoffelpüree 

Dessert:  
Apfel

Dienstag


Menü:

Asiatischer Elerreis mit Karotten und  
Erbsen 

Dessert:  
Obstsalat

Mittwoch


Menü:

Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-  
Dip aus Bio-Joghurt, Kartoffeln und  
Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Apfel

Donnerstag


Menü:

Cremesuppe mit Bio-Karotten  
Kirschenmichel  
dazu Dessertsauce mit  
Vanillegeschmack 

Dessert:  
Banane

Freitag


Menü:

Bio-Nudeln mit Thunfisch-  
Tomatensauce und Chinakohl mit  
Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Schokocreme


TÜB  
Menü 2

Menü:

Vegetarischer Gaisburger Marsch mit  
Bio-Spätzle 


Dessert:  
Apfel

Menü:

Bio-Gemüseaultaschen mit  
Zwiebelsauce und Kartoffelsalat 


Dessert:  
Obstsalat

Menü:

Kichererbsencurry mit Bio-  
Vollkornnudeln und Blattsalat mit  
Essig-Öl-Dressing 


Dessert:  
Apfel

Menü:

Vegetarische Lasagne  
mit Apfel-Karottensalat 

Dessert:  
Banane

Menü:

Bio-Nudeln mit Tomatensauce und  
Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Schokocreme

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 20.11. - 24.11.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag						
<b>TÜB Menü 1</b>	Geflügelrostbratwurstle Bratensauce	Z AW,AG,I,J,Z	Asiatischer Eierreis mit Karotten und Erbsen	AW,B,F,G,I,Z	Zucchini-Karotten-Puffer Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt Kartoffeln	F,Z AG,B,J,Z / 3 Z	Creemesuppe mit Bio-Karotten Kirschenmichel Dessertsauce mit Vanillegeschmack	AW,Z AW,AG,AR,F,Z B,Z	Thunfisch-Tomatensauce Bio-Nudeln Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing	AW,AG,D,I,J,Z / 3 AW,F,Z Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	
	Bio-Karotten gedämpft Kartoffelpüree	Z B,Z		Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3						
	Apfel	9	Obstsalat	Z / 3	Apfel	9	Banane	9	Schokocreme	B,I,Z	
	<b>TÜB Menü 2</b>	Vegetarischer Gaisburger Marsch Bio-Spätzle	J,Z AW,F,Z	Bio-Gemüsemaultaschen Zwiebelsauce Kartoffelsalat	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z G,M,Z / 2,3	Kichererbsencurry Bio-Vollkornnudeln Blattsalat Essig-Öl-Dressing	AW,J,Z AW,F,Z Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Vegetarische Lasagne Apfel-Karottensalat	AW,B,I,J,Z Z / 2	Bio-Nudeln Tomatensauce Chinakohlsalat Essig-Öl-Dressing	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z Z 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 + Sulfit
N	Lupine

Z Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus

Obst gewacht, 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	gewacht

**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.**