

# Speiseplan KW 48 C&C Tübingen

29.11.- 03.12.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Curry-Kokos-Gemüse dazu Couscous und Gemüsebagel 	Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln und Bio-Blumenkohl 	Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse, Bio-Spätzle und vegetarischen Maultaschen 	Linsen mit Bio-Dinkelspätzle und Putensaiten 	vegetarische Fischnuggets mit Kartoffelpüree und Gemüse aus Bio-Karotten 
TÜB Menü 2	Süße Schupfnudeln mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Vegetarisches Chili mit Bio-Gemüse dazu Zartweizenebly 	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, frischen Bio-Tomaten und Bio-Karotten dazu Gurkensalat 	Bio-Vollkorn-Penne und Gemüsebolognese mit Bio-Gemüse dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Kartoffelpüree und Gemüse aus Bio-Karotten 
Dessert	Apfel	Bio-Vanillepudding	Obstsalat	Banane	Milchreis mit Bio-Milch

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 48 29.11.-03.12.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Curry-Kokos-Gemüse AW,I,J,Z	Kartoffelgratin mit Tomatenwürfeln AW,I,J,Z	Gemüse Eintopf mit Bio-Gemüse AW,I,J,Z	Linsen AW,G,I,J,Z	Veg. Fischstäbchen AW,I,J,Z
	Couscous AW,I,J,Z	Bio-Blumenkohl AW,I,J,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Bio-Dinkelspätzle AW,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
	Gemüsebagel AW,J,Z		Veg. Maultaschen AW,Z	Putensaiten Z,2,3,7	Gemüse aus Bio-Karotten AW,I,J,Z
<b>TÜB Menü 2</b>	Süße Schupfnudeln AW,Z	Vegetarisches Chili mit Bio-Gemüse AW,I,J,Z	Kartoffelauflauf m. Sojahackfleisch, Bio-Tomaten und Bio-Karotten AW,I,J,Z	Bio Vollkorn-Penne AW,J,Z	Brokkoli-Nuss-Ecke AW,AH,J,KH,KM
	Apfelmus, Zimt-Zucker Z,3	Zartweizenebly AW,I,J,Z	Gurkensalat J,Z,2,3	Gemüsebolognese mit Bio-Gemüse AW,I,J,Z	Kartoffelpüree AW,I,J,Z
				Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,I,J,Z	Gemüse aus Bio-Karotten AW,I,J,Z
<b>Dessert</b>	Apfel	Hähnchenbrust an Bratensauce mit Polenta und Spinat J,Z	Nudeln mit Bolognese J,Z	Hähnchenbrust an Cremesauce dazu Reis und Karottengemüse J,Z	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen J,Z
	9				

## Allergene:

A	AW	Gluten, Weizen
A	AR	Gluten, Roggen
A	AG	Gluten, Gerste
A	AH	Gluten, Hafer
A	AD	Gluten, Dinkel
A	B	Milch, Laktose
B	C	Krebstiere
C	D	Fische
D	E	Weichtiere
E		

F	Eier
G	Senf
H	Sesamsamen
I	Soja
J	Sellerie
KM	Schalenfrüchte, Mandeln
KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
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