











# Speiseplan KW 48 C&C Tübingen

27.11. -  
01.12.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Menü:  Rinder-Köttbullar mit cremiger Bratensauce, gedämpftem Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree 	Menü:  Putengyros mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt, Reis und Krautsalat 	Menü:  Bio-Vollkornnudeln mit Linsenbolognese und Farmersalat 	Menü:  Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce mit frischen Gurkenstiften und Kartoffelsalat 	Menü:  Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Karotten dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 
	Dessert: Birne	Dessert: Apfel	Dessert: Schokocreme	Dessert: Banane	Dessert: Obstsalat
TÜB Menü 2	Menü:  Vegetarische Köttbullar mit cremiger Bratensauce, gedämpftem Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree 	Menü:  Falafelbällchen mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt, Reis und Krautsalat 	Menü:  Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken dazu Farmersalat 	Menü:  Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli mit Kräutersauce und Kartoffeln 	Menü:  Gemüseglasch aus Paprika und Karotten mit Bio-Nudeln 
	Dessert: Birne	Dessert: Apfel	Dessert: Schokocreme	Dessert: Banane	Dessert: Obstsalat

# Allergene + Zusatzstoffe C+C

KW 48 27.11. - 01.12.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Rinder-Köttbullar Z	Putengyros Z	Bio-Vollkornnudeln AW,F,Z	Seelachsfilet im Backteig AW,D,G,Z	Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Karotten AW,AG,B,F,I,J,Z
	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3	Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z / 3	Remouladensauce AG,B,F,G,J,Z / 1	Blattsalat Z
	Bio-Kohlrabi gedämpft Z	Reis Z	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	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	Schokocreme B,I,Z	Banane 9	Obstsalat Z / 3
<b>TÜB Menü 2</b>	Vegetarische Köttbullar Z	Falafelbällchen AW,Z	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Reibkäse überbacken AW,AG,B,F,I,J,Z / 3	Bio-Blumenkohl und Bio-Z Brokkoli	Gemüseglasch aus Paprika und Karotten AW,AG,I,J,Z
	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z / 3	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Kräutersauce hell AW,AG,I,J,Z	Bio-Nudeln AW,F,Z
	Bio-Kohlrabi gedämpft Z	Reis Z		Kartoffeln Z	
	Kartoffelpüree B,Z	Krautsalat J,Z / 2,3			
	Birne 9	Apfel 9	Schokocreme B,I,Z	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.**