











# Speiseplan KW 49 C&C Tübingen

04.12.-  
08.12.2023

TÜB  
Menü 1

TÜB  
Menü 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Bio-Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat 	Linsen und Bio-Spätzle mit Putensaiten 	Fischfrikadelle mit Cremesauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Hotdog-Tag Puten-Hotdog im Brötchen mit Essiggurken, Röstzwiebeln, Mayonaise, Ketchup und Senf 	Sojageschnitzeltes mit Vollkornreis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 
	Dessert: Apfel	Dessert: Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Dessert: Obstsalat	Dessert: Banane	Dessert: Apfel
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat 	Auflauf mit Bio-Vollkornnudeln, Sojhackfleisch und Karotten 	Gemüse-Köttbullar mit Cremesauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Hotdog-Tag Vegetarischer Hotdog im Brötchen mit Essiggurken, Röstzwiebeln, Mayonaise, Ketchup und Senf 	Käsespätzle mit Bio-Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 
	Dessert: Apfel	Dessert: Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Dessert: Obstsalat	Dessert: Banane	Dessert: Apfel

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 49 04.12.-08.12.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Bio-Spaghetti AW,F,Z	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Fischfrikadelle AW,D,Z	Hotdog-Brötchen AW,Z	Sojageschnitzeltes AW,AG,I,J,Z
	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2	Linzen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Geflügel-Hotdog Z/2,3,7	Vollkornreis Z
	Gurkensalat Z / 2	Bio-Spätzle AW,F,Z	Kartoffeln Z	Essiggurken Z,1	Blattsalat Z
			Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Röstzwiebeln AW,Z	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3
				Mayonnaise B,Z/1	
Apfel 9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Obstsalat Z / 3	Ketchup J,Z	Senf G,Z	Apfel 9
<b>TÜB Menü 2</b>	Quinoa-Erbsen-Frikadelle Z	Auflauf mit Bio-Vollkornnudeln, Sojahackfleisch und Karotten AW,AG,B,F,I,J,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z	Hotdog-Brötchen AW,Z	Käsespätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,F,I,J,Z
	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2		Cremesauce AW,AG,I,J,Z	vegetarischer Hotdog F,Z/1	Blattsalat Z
	Kartoffeln Z		Kartoffeln Z	Essiggurken Z,1	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3
	Gurkensalat Z / 2		Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Röstzwiebeln AW,Z	
				Mayonnaise B,Z/1	
Apfel 9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Obstsalat Z / 3	Ketchup J,Z	Senf G,Z	Apfel 9

## 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 + Sulfid
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.