

Speiseplan KW 42 C&C Tübingen

18.10.- 22.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Bio-Karotten in Tomatenrahm mit Vollkornreis und Quinoa-Erbsen-Frikadelle 	Vegetarische Cannelloni dazu Tomatensauce und Gurkensalat 	Schupfnudel-Pfanne mit Bio-Gemüse dazu Rahmsauce 	Bio-Penne dazu Geflügel-Bolognese und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Fisch vom Feld mit Kartoffeln und Bio-Spinat in Rahm 
TÜB Menü 2	Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Vegetarische Köttbullar mit Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat 	Gemüsegulasch mit Bio-Karotten. Bio-Spätzle und Krautsalat 	Bio-Penne mit Bio-Gemüsebolognese 	Veget. Gemüseschnitzel, Vollkornreis und Bio-Spinat in Rahm 
Dessert	Bio-Schokoladenpudding	Apfel	Müsli mit Apfel	Bio-Vanillepudding	Obstsalat

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 42 18.10.-22.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
TÜB Menü 1	Bio-Karotten in Tomatenrahm Vollkornreis Quinoa-Erbsen-Frikadelle	AW,I,J,Z Z Z	Vegetarische Cannelloni Tomatensauce Gurkensalat	AW,B,F,G,I,J,Z AW,I,J,Z J,Z,2,3	Schupfnudelpfanne mit Bio-Gemüse Rahmsauce	AW,I,J,Z AW,I,J,Z	Bio-Penne Geflügelbolognese Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing	AW,Z AW,I,J,Z G,I,J,Z	Fisch vom Feld Kartoffeln Bio-Spinat in Rahm	AW,AH,I,J,Z Z AW,I,J,Z
	Vegetarische Maultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,Z AW,I,J,Z AW,I,G,Z	Vegetarische Köttbullar Bratensauce Kartoffelpüree Gurkensalat	AW,AG,F,I,Z AW,J,Z AW,I,J,Z J,Z,2,3	Gemüseglasch mit Bio-Karotten Bio-Spätzle Krautsalat	AW,I,J,Z AW,Z J,Z,2,3	Bio-Penne Bio-Gemüsebolognese	AW,Z AW,I,J,Z	Veget. Gemüseschnitzel Vollkornreis Bio-Spinat in Rahm	AW,AH,Z Z AW,I,J,Z
	Bio-Schokoladenpudding	AW,B,Z 1	Apfel		Müsli mit Apfel	AW,AG,AH,B,Z	Bio-Vanillepudding	AW,B,Z 1	Obstsalat	

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 + 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