

Speiseplan KW 34 C&C Tübingen

25.10.- 29.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Currywurst mit Ketchupsauce dazu Kartoffelbällchen und Karottensalat 	Linsenlasagne mit Farmersalat 	Käse-Rahm-Spätzle mit Bio-Spätzle dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Geflügel-Fleischküchle an Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Bio-Karottengemüse 	Bio-Karotten in Cremesuppe Grießbrei aus Bio-Milch mit Kirschkompott 
TÜB Menü 2	Bio-Makkaroni mit Tomatensauce, Reibkäse und Karottensalat 	Vegetarische Maultaschen in der Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Linsen mit Bio-Spätzle 	Bio-Tagliatelle und Bio-Gemüse an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern dazu Gurkensalat 	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Bio-Gemüsebolognese dazu veganer Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 
Dessert	Birne	Apfel	Bio-Vanillepudding	Birne	Rote Grütze

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 43 25.10.-29.10.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Veget. Currywurst AW,F,G,I,J,Z	Linsenlasagne AW,B,J,Z	Käse-Rahm-Spätzle AW,I,J,Z	Geflügel-Fleischküchle AW,I,J,Z	Karottencremesuppe AW,AG,B,F,G,I,J,Z
	Ketchupsauce AW,I,J,Z	Farmersalat AW,B,F,G,I,J,Z,1,3	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,I,J,Z	Bratensauce AW,J,Z	Grießbrei aus Bio-Milch AW,B,Z
	Kartoffelbällchen y			Kartoffelpüree AW,I,J,Z	Kirschkompott Z
	Karottensalat J,Z,2,3			Bio-Karottengemüse AW,I,J,Z	
TÜB Menü 2	Bio-Makkaroni AW,Z	Vegetarische Maultaschen AW,AG,I,J,Z	Linsen AW,I,J,Z	Bio-Tagliatelle mit Bio-Gemüse an Pesto, Rahm, Käse und Kräutern 1	Bio-Vollkorn-Spaghetti AW,Z
	Tomatenaucе AW,I,J,Z	Gemüsebühе AW,I,J,Z	Bio-Spätzle AW,Z	Gurkensalat J,Z,2,3	Bio-Gemüsebolognese AW,I,J,Z
	Reibkäse (vegan) 1	Kartoffelsalat AW,I,G,Z			Reibkäse (vegan) 1
	Karottensalat J,Z,2,3				Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,I,J,Z
Dessert	Birne 9	Apfel 9	Bio-Vanillepudding B,Z	Birne 9	Rote Grütze Z

Allergene:

A	AW	Gluten, Weizen	F	Eier
A	AR	Gluten, Roggen	G	Senf
A	AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
A	AH	Gluten, Hafer	I	Soja
A	AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	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