


Speiseplan KW 49 C&C Tübingen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	vegetarische Hackbällchen mit Ajvarsauce und Vollkornreis dazu Krautsalat 	Bio-Spaghetti mit Tomatensauce, veganer Käse und Gurkensalat 	Bulgurpfanne mit Bio-Gemüse und Bio-Tomaten dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Linsenlasagne dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Gemüseschnitzel mit Rahmsauce dazu Bio-Vollkornnudeln und Karottensalat 
TÜB Menü 2	Champignonpfanne mit Semmelknödeln dazu Krautsalat 	Vegetarische Bratwurst mit Stampfkartoffeln, vegetarische Rahmsauce und Bio-Karotten in Gemüsebrühe gegart 	Bio-Tortellini an Käserahmsauce dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Mehliertes Fischfilet dazu Kartoffeln und Bio-Erbsen in Rahm 	No Chicken Nuggets mit Rahmsauce dazu Reis und Karottensalat 
Dessert	Birne	Apfel	Mandarine	Banane	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 49 06.12.-10.12.2021	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Veg. Hackbällchen AW,AG,I,Z	Bio-Spaghetti AW,Z	Bulgurpfanne mit Bio-Gemüse & Bio-Tomaten AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Linsenlasagne AW,B,J,Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z
	Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z	Tomatensauce AW,Z	Blattsalat mit Dressing G,I,J,Z	Blattsalat mit Dressing G,I,J,Z	Rahmsauce AW,I,J,Z
	Vollkornreis Z	vegane(r) Käse 1			Bio-Vollkornnudeln AW,Z
	Krautsalat J,Z,2,3	Gurkensalat J,Z,2,3			Karottensalat J,Z,2,3
TÜB Menü 2	Champignonpfanne AW,I,J,Z	Vegetarische Bratwurst AW,B,F,G,I,J,Z	Bio-Tortellini AW,AG,B,F,G,I,J,Z	Mehliertes Fischfilet AW,B,D,F,G,I,J,Z	No Chicken Nuggets AH,I,Z
	Semmelknödel AW,F,Z	Stampfkartoffeln AW,I,J,Z	Käsesauce AW,I,J,Z,1	Kartoffeln Z	Rahmsauce AW,I,J,Z
	Krautsalat J,Z,2,3	vegetarische Rahmsauce AW,I,J,Z	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing* G,I,J,Z	Bio-Erbsen in Rahm AW,I,J,Z	Reis Z
		Bio-Karotten in Gemüsebrühe gegart AW,I,J,Z			Karottensalat J,Z,2,3
Dessert	Birne 9	Apfel 9	Mandarine 9	Banane 9	Obstsalat 3,9

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 + 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