

Speiseplan KW 4 C&C Tübingen

23.01. -
27.01.2023

TÜB
Menü 1

TÜB
Menü 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln dazu Paprikarahmsauce 	Putengeschnetzeltes mit Reis und Karottensalat 	Bio-Spaghetti mit Sojabolognese dazu Gurkensalat 	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce und Kartoffelbällchen dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Mehliertes Fischfilet mit Bio-Erbesen in Rahm und Kartoffeln 
	Dessert: Birne	Dessert: Mandarine	Dessert: Bio-Schokopudding	Dessert: Birne	Dessert: Obstsalat
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Gemüsemaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Karottengulasch mit Reis 	Panierter Grillkäse mit Kartoffelgratin und Gurkensalat 	Vegetarische Bratwurst mit Curry-Ketchupsauce und Kartoffelbällchen dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Bio-Eieromelette mit Bio-Erbesen in Rahm und Kartoffeln 
	Dessert: Birne	Dessert: Mandarine	Dessert: Bio-Schokopudding	Dessert: Birne	Dessert: 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 4 23.01. - 27.01.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln Paprikarahmsauce	Putengeschnetztes Reis	Sojabolognese Bio-Spaghetti	Geflügelbratwurst Curry-Ketchupsauce	Mehliertes Fischfilet Bio-Erbesen in Rahm
		Karottensalat	Gurkensalat	Kartoffelbällchen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Kartoffeln
	Birne	Mandarine	Bio-Schokopudding	Birne	Obstsalat
	Gemüsemaultaschen	Karottengulasch	Paniierter Grillkäse	Vegetarische Bratwurst	Bio-Eieromelette
	Gemüsebrühe	Reis	Kartoffelgratin	Curry-Ketchupsauce	Bio-Erbesen in Rahm
TÜB Menü 2	Kartoffelsalat		Gurkensalat	Kartoffelbällchen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Kartoffeln
	Birne	Mandarine	Bio-Schokopudding	Birne	Obstsalat
	Gemüsemaultaschen	Karottengulasch	Paniierter Grillkäse	Vegetarische Bratwurst	Bio-Eieromelette
	Gemüsebrühe	Reis	Kartoffelgratin	Curry-Ketchupsauce	Bio-Erbesen in Rahm
	Kartoffelsalat		Gurkensalat	Kartoffelbällchen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Kartoffeln

Allergene:

AW Gluten, Weizen
AR Gluten, Roggen
AG Gluten, Gerste
AH Gluten, Hafer
AD Gluten, Dinkel
B Milch, Laktose
C Krebstiere
D Fische
E Weichtiere

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 Macadamie-/Queenslandnüsse
KW Walnüsse
L Erdnüsse
M Schwefeldioxid + Sulfit
N Lupine

Z Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.

Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmittel
9 gewachst

Für all unsere Speisen gilt: Kreuzkontaminationen mit Allergenen sowie Spuren von Nüssen können nicht ausgeschlossen werden.