

Speiseplan KW 5 C&C Tübingen

30.01. -
03.02.2023

TÜB
Menü 1

TÜB
Menü 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Moussaka mit Krautsalat 	Vegetarische Bio-Ravioli mit Sahnesauce mit Putenschinken dazu Gurkensalat 	Vegetarische Knusperfrikadelle mit Rahmsauce, Kartoffeln und Farmersalat 	Linsen mit Bio-Spätzle und Putensaiten 	Chili con Carne mit Reis 
	Dessert: Apfel	Dessert: Bio-Schokopudding	Dessert: Obstsalat	Dessert: Banane	Dessert: Apfel
	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:	Menü:
	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Krautsalat 	Kartoffel-Frischkäsetasche mit Sahnesauce und Bio-Brokkoli 	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten dazu Grießklößchen, Suppenmaultäschle und Flädle 	Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten & Sprossen) und Couscous 	Kartoffelcremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 
	Dessert: Apfel	Dessert: Bio-Schokopudding	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 5 30.01. - 03.02.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Moussaka AW,B,F,I,Z	Vegetarische Bio-Ravioli AW,J,Z	Vegetarische Knusperfrikadelle AW,Z	Putensaiten Z 2,3	Chili con Carne AW,AG,B,J,Z
	Krautsalat J,Z 2,3	Sahnesauce mit Putenschinken AW,AG,B,I,J,Z 2,3,7	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z 3	Reis B,Z
		Gurkensalat Z 2	Kartoffeln B,Z	Bio-Spätzle AW,F,Z	
			Farmersalat AW,F,J,Z 2,3		
	Apfel 9	Bio-Schokopudding B,Z	Obstsalat 3	Banane 9	Apfel 9
TÜB Menü 2	Falafelbällchen AW,Z	Kartoffel-Frischkäsetasche B,Z	Kartoffeleintopf mit Erbsen und Karotten AW,B,Z	Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse (Karotten & Sprossen) AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z
	Ajvarsauce AW,AG,B,I,J,Z 3	Sahnesauce AW,B,Z	Grießklößchen AW,B,F,Z	Couscous AW,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z
	Reis B,Z	Bio-Brokkoli gedämpft Z	Suppenmaultäschle AW,F,J,Z		Apfelmus 3
	Krautsalat J,Z 2,3		Flädle AW,B,F,Z		
	Apfel 9	Bio-Schokopudding B,Z	Obstsalat 3	Banane 9	Apfel 9

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.