

Speiseplan KW 9 C&C Tübingen

27.02. -
03.03.2023

TÜB
Menü 1

Montag

Menü:

Bio-Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat



Dessert:
Apfelmus

Dienstag

Menü:

Linsen und Bio-Spätzle mit Putensaiten



Dessert:
Vanillepudding aus Bio-Milch

Mittwoch

Menü:

Fischfrikadelle mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt, Kartoffeln und Farmersalat



Dessert:
Obstsalat

Donnerstag

Menü:

Linsensuppe Ofenschlupfer mit Vanillesauce aus Bio-Milch



Dessert:
Banane

Freitag

Menü:

Sojageschnetzeltes mit Vollkornreis und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing



Dessert:
Apfel

TÜB
Menü 2

Menü:

Quinoa-Erbsenfrikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat



Dessert:
Apfelmus

Menü:

Auflauf mit Bio-Vollkornnudeln, Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten



Dessert:
Vanillepudding aus Bio-Milch

Menü:

Gemüse-Köttbular mit Joghurt-Dip aus Bio-Joghurt, Kartoffeln und Farmersalat



Dessert:
Obstsalat

Menü:

Gemüseaultaschen mit Ei und Tomatensauce



Dessert:
Banane

Menü:

Käse-Rahm-Spätzle mit Bio-Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing



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 9 27.02. - 03.03.2023 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------------------|--------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|
| TÜB Menü 1 | Bio-Spaghetti AW,F,Z | Putensaiten G,Z / 2,3,7 | Fischfrikadellen AW,D,Z | Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3 | Sojageschnitzeltes AW,AG,B,I,J,Z |
| | Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2 | Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3 | Joghurt-Dip aus Bio- Joghurt AG,B,J,Z / 3 | Ofenschlupfer AW,AG,AR,B,F, Z / 3 | Vollkornreis B,Z |
| | Gurkensalat Z / 2 | Bio-Spätzle AW,F,Z | Kartoffeln B,Z | Vanillesauce aus Bio- Milch B,Z | Blattsalat Z |
| | | | Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3 | | Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 |
| Apfelmus 3 | Vanillepudding aus Bio- Milch B,Z | Obstsalat 3 | Banane 9 | Apfel 9 | |
| TÜB Menü 2 | Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z | Auflauf mit Bio- Vollkornnudeln, Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,F,I,J,Z / 1 | Gemüse-Köttbullar F,Z | Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z | Käse-Rahm-Spätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,F,I,J,Z |
| | Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2 | | Joghurt-Dip aus Bio- Joghurt AG,B,J,Z / 3 | Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3 | Blattsalat Z |
| | Kartoffeln B,Z | | Kartoffeln B,Z | | Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 |
| | Gurkensalat Z / 2 | | Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3 | | |
| Apfelmus 3 | Vanillepudding aus Bio- Milch 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.
Bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden, müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst betrachtet werden.