


Speiseplan KW 11 C&C Tübingen

13.03. -
17.03.2023

TÜB
Menü 1

Montag

Menü:


Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce
dazu Bio-Blumenkohl und Bio-
Brokkoli und Semmelknödel 

Dessert:

Ananas-Melonencocktail

Dienstag

Menü:


Lasagne Bolognese
mit Gurkensalat 

Dessert:

Obstsalat

Mittwoch

Menü:


Vegetarische Frühlingsrolle
dazu Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen
(Lauch,Sellerie,Karotte) und
Sojasauce 

Dessert:

Apfel

Donnerstag

Menü:


Vegetarische Mini-Hackbällchen mit
Tomatensauce und Reis
dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:

Vanillepudding aus Bio-Milch

Freitag

Menü:


Putenschnitzel paniert mit Bio-
Karotten in Rahm und Kartoffeln 

Dessert:

Banane

TÜB
Menü 2


Menü:

Kartoffel-Karotteneintopf mit
Suppenmaultäschle und
Grießklößchen 

Dessert:

Ananas-Melonencocktail


Menü:

Bio-Spinatspätzle mit Rahmsauce und
Gurkensalat 

Dessert:

Obstsalat


Menü:

Tomatencremesuppe
Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-
Zucker 

Dessert:

Apfel


Menü:

Nudel-Gemüseauflauf mit Bio-
Nudeln und Tomatensauce
dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:

Vanillepudding aus Bio-Milch

Menü:

Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli mit
Käsesauce und Kartoffeln 

Dessert:

Banane

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 11 13.03. - 17.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Gemüsefrikadelle AW,F,Z	Lasagne Bolognese AW,B,F,J,Z	Vegetarische Frühlingsrolle AW,F,I,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Putenschnitzel paniert AW,F,Z
	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Gurkensalat Z / 2	Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotte) AW,B,F,J,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Bio-Karotten in Rahm AW,AG,B,I,J,Z
	Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli Z		Sojasauce AW,I,Z	Reis B,Z	Kartoffeln B,Z
	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2			Blattsalat Z	
	Ananas-Melonencocktail Z	Obstsalat 3	Apfel 9	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Banane 9
TÜB Menü 2	Kartoffel-Karotteneintopf AW,B,Z / 3	Bio-Spinatspätzle AW,F,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,B,I,J,Z / 3	Nudel-Gemüseauflauf mit Bio-Nudeln AW,AG,B,F,I,J,Z	Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli Z
	Suppenmaultäschle und Grießklößchen AW,B,F,J,Z	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Tomatensauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2
		Gurkensalat Z / 2	Apfelmus 3	Blattsalat Z	Kartoffeln B,Z
	Ananas-Melonencocktail Z	Obstsalat 3	Apfel 9	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Banane 9
			Vanillepudding aus Bio-Milch B,Z		

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.