

Speiseplan KW 12 C&C Tübingen

20.03. -
24.03.2023

TÜB
Menü 1

Montag

Menü:

Bulgurpfanne mit Gemüse und
Tofuwürfeln
dazu Paprikarahmsauce



Dessert:
Birne

Dienstag

Menü:

Putengeschnetzeltes mit Reis und
Karottensalat



Dessert:
Apfel

Mittwoch

Menü:

Bio-Spaghetti mit Sojabolognese dazu
Farmersalat



Dessert:
Bio-Schokopudding

Donnerstag

Menü:

Geflügelbratwurst mit Curry-
Ketchupsauce und Kartoffelbällchen
dazu Blattsalat mit
Essig-Öl-Dressing



Dessert:
Birne

Freitag

Menü:

Mehliertes Fischfilet mit Bio-Erbsen in
Rahm und Kartoffeln



Dessert:
Obstsalat

TÜB
Menü 2

Menü:

Gemüsemaultaschen in der Brühe mit
Kartoffelsalat



Dessert:
Birne

Menü:

Karottengulasch mit Reis



Dessert:
Apfel

Menü:

Panierter Grillkäse mit Kartoffelgratin
und Farmersalat



Dessert:
Bio-Schokopudding

Menü:

Vegetarische Bratwurst mit Curry-
Ketchupsauce und Kartoffelbällchen
dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing



Dessert:
Birne

Menü:

Bio-Eieromelette mit Bio-Erbsen in
Rahm und Kartoffeln



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 12 20.03. - 24.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag						
TÜB Menü 1	Bulgurpfanne mit Gemüse und Tofuwürfeln Paprikarahmsauce	AW,B,I,Z AW,AG,B,I,J,Z / 3	Putengeschnetzeltes Reis Karottensalat	AW,AG,B,I,J,Z B,Z Z / 2	Sojabolognese Bio-Spaghetti Farmersalat	AW,AG,B,I,J,Z / 1,3 AW,F,Z AW,F,J,Z / 2,3	Geflügelbratwurst Curry-Ketchupsauce Kartoffelbällchen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	Z / 7 AW,AG,B,I,J,Z / 8 B,F,Z Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Fischfilet mehliert Bio-Erbesen in Rahm Kartoffeln	AW,B,D,G,Z AG,B,J,Z B,Z	
	Birne	9	Apfel	9	Bio-Schokopudding	B,Z	Birne	9	Obstsalat	3	
	TÜB Menü 2	Gemüsemaultaschen Leichte Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z AW,F,G,J,M,Z / 2,3,4	Karottengulasch Reis	AW,AG,B,I,J,Z / 3 B,Z	Paniertes Grillkäse Kartoffelgratin Farmersalat	AW,B,Z B,Z AW,F,J,Z / 2,3	Vegetarische Bratwurst Curry-Ketchupsauce Kartoffelbällchen Blattsalat Essig-Öl-Dressing	F,Z AW,AG,B,I,J,Z / 8 B,F,Z Z AW,AG,G,I,J,M, Z / 3	Bio-Eieromelette Bio-Erbesen in Rahm Kartoffeln	B,F,Z AG,B,J,Z B,Z
		Birne	9	Apfel	9	Bio-Schokopudding	B,Z	Birne	9	Obstsalat	3

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 + Sulfid
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.