


Speiseplan KW 13 C&C Tübingen

27.03. -
31.03.2023

TÜB
Menü 1

Montag


Menü:

Gemüselasagne mit Bechamelsauce
und Krautsalat 

Dessert:
Apfel

Dienstag


Menü:

Vegetarische Bio-Ravioli mit
Sahnesauce mit Putenschinken
dazu Karottensalat 

Dessert:
Bio-Schokopudding

Mittwoch


Menü:

Vegetarische Knusperfrikadelle mit
Rahmsauce, Kartoffeln und
Farmersalat 

Dessert:
Kiwi

Donnerstag


Menü:

Linsen mit Bio-Spätzle und
Putensaiten 

Dessert:
Banane

Freitag


Menü:

Chili con Carne mit Reis 

Dessert:
Apfel


TÜB
Menü 2

Menü:

Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis
und Krautsalat 


Dessert:
Apfel

Menü:

Kartoffel-Frischkäsetasche mit
Sahnesauce und gedämpftem Bio-
Brokkoli 


Dessert:
Bio-Schokopudding

Menü:

Kartoffeleintopf mit Erbsen und
Karotten
dazu Grießklößchen und
Suppenmaultaschle 


Dessert:
Kiwi

Menü:

Sojageschnetzeltes mit Asia-Gemüse
(Karotten, Sprossen, Ananas) und
Bulgur 

Dessert:
Banane

Menü:

Kartoffelcremesuppe
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

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 13 27.03. - 31.03.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z	Vegetarische Bio-Ravioli AW,B,F,Z	Vegetarische AW,Z Knusperfrikadelle	Putensaiten G,Z / 2,3,7	Chili con Carne AW,AG,B,J,Z
	Bechamelsauce AW,AG,B,I,J,Z	Sahnesauce mit AW,AG,B,I,J,Z / Putenschinken 2,3,7	Rahmsauce AW,AG,B,I,J,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J, M,Z / 3	Reis B,Z
	Krautsalat J,Z / 2,3	Karottensalat Z / 2	Kartoffeln B,Z Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Bio-Spätzle AW,F,Z	
	Apfel 9	Bio-Schokopudding B,Z	Kiwi 9	Banane 9	Apfel 9
TÜB Menü 2	Falafelbällchen AW,Z	Kartoffel- B,Z Frischkäsetasche	Kartoffeleintopf mit B,Z Erbsen und Karotten	Sojageschnitzeltes mit AW,AG,B,I,J,Z Asiagemüse und Ananas	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z
	Ajvarsauce AW,AG,B,I,J,Z / 3	Sahnesauce AW,B,Z	Grießklößchen AW,B,F,Z	Bulgur AW,B,Z	Kaiserschmarrn AW,B,F,Z
	Reis B,Z	Bio-Brokkoli gedämpft Z	Suppenmaultäschle AW,F,J,Z		Apfelmus Z / 3
	Krautsalat J,Z / 2,3				
Apfel 9	Bio-Schokopudding B,Z	Kiwi 9	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.

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.