


# Speiseplan KW 14 C&C Tübingen

03.04. -  
07.04.2023

TÜB  
Menü 1

Montag


Menü:

Vegetarisches Schnitzel mit Bio-Erbesen-Maisgemüse in Rahm und Kartoffelpüree 

Dessert:  
Obstsalat

Dienstag


Menü:

Bio-Spaghetti mit Rinderbolognese und Karottensalat 

Dessert:  
Birne

Mittwoch


Menü:

Semmelknödel mit Champignonrahmsauce und Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Kiwi

Donnerstag

Menü:

Dorschnuggets mit Bio-Erbesen in Rahm und Kartoffeln 

Dessert:  
Obstsalat

Karfreitag


TÜB  
Menü 2

Menü:

Käse-Rahm-Spätzle mit Bio-Spätzle dazu Farmersalat 


Dessert:  
Obstsalat

Menü:

Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten dazu Karottensalat 


Dessert:  
Birne

Menü:

Pfannkuchen mit Gemüsegulasch aus Bio-Tomaten dazu Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing 

Dessert:  
Kiwi

Menü:

Vegetarische Nuggets mit Bio-Erbesen 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 14 03.04. - 07.04.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Karfreitag
<b>TÜB Menü 1</b>	Vegetarisches Schnitzel AW,Z	Bio-Spaghetti AW,F,Z	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2	Dorschnuggets AW,D,Z	
	Bio-Erbsen- Maisgemüse in Rahm AG,B,J,Z	Rinderbolognese AW,AG,B,I,J,Z / 3	Champignonrahm- sauce AW,B,Z / 3	Bio-Erbsen in Rahm AG,B,J,Z	
	Kartoffelpüree B,Z	Karottensalat Z / 2	Chinakohlsalat Z	Kartoffeln B,Z	
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		
	Obstsalat Z / 3	Birne 9	Kiwi 9	Obstsalat Z / 3	
<b>TÜB Menü 2</b>	Käse-Rahm-Spätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,F,I,J,Z	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Vegetarische Nuggets AH,I,Z	
	Farmersalat AW,F,J,Z / 2,3	Karottensalat Z / 2	Gemüsegulasch aus Bio- Tomaten AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Erbsen in Rahm AG,B,J,Z	
			Chinakohlsalat Z	Kartoffeln B,Z	
			Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3		
	Obstsalat Z / 3	Birne 9	Kiwi 9	Obstsalat Z / 3	

## Allergene:

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	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.

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.