

Speiseplan KW 51 C&C Tübingen

18.12.-
22.12.2023

TÜB
Menü 1

TÜB
Menü 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü: Vegetarische Frikadelle mit cremiger Bratensauce dazu gedämpfter Bio-Kohlrabi und Semmelknödel 	Menü: Vegetarische Lasagne mit Karottensalat 	Menü: Vegetarische Frühlingsrolle dazu Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen (Lauch,Sellerie,Karotte) und Sojasauce 	Menü: Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce und Reis dazu Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Menü: Putenschnitzel natur mit Bio-Karotten in Cremesauce und Kartoffeln 
	Dessert: Mandarine	Dessert: Obstsalat	Dessert: Apfel	Dessert: Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Dessert: Banane
	Menü: Klarer Kartoffel-Karotteneintopf mit Suppenmaultasche und Grießklößchen 	Menü: Bio-Spinatspätzle mit cremiger Bratensauce und Karottensalat 	Menü: Tomatencremesuppe Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Menü: Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Gemüse dazu Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Menü: Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli mit Käsesauce und Kartoffeln 
	Dessert: Mandarine	Dessert: Obstsalat	Dessert: Apfel	Dessert: Puddingcreme mit Vanillegeschmack	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 51 18.12.-22.12.2023	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Vegetarische Frikadelle Z	Vegetarische Lasagne AW,B,I,J,Z	Vegetarische Frühlingssrolle AW,F,I,Z	Vegetarische Mini-Hackbällchen AW,G,Z	Putenschnitzel natur Z
	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Karottensalat Z / 2	Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen (Lauch, Sellerie, Karotte) AW,F,J,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Bio-Karotten in Cremesauce AW,Z
	Bio-Kohlrabi gedämpft Z		Sojasauce AW,I,Z	Reis Z	Kartoffeln Z
	Semmelknödel AW,B,F,Z / 2			Blattsalat Z	
	Mandarine 9	Obstsalat Z / 3	Apfel 9	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Banane 9
TÜB Menü 2	Klarer Kartoffeleintopf mit Lauch, Sellerie und Karotte AW,B,J,Z	Bio-Spinatspätzle AW,F,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Gemüse AW,AG,B,F,I,J,Z	Bio-Blumenkohl und Bio-Brokkoli Z
	Suppenmaultäschle und Grießklößchen AW,B,F,J,Z	Cremige Bratensauce AW,AG,I,J,Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z	Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z / 1,2
		Karottensalat Z / 2	Apfelmus Z / 3	Blattsalat Z	Kartoffeln Z
	Mandarine 9	Obstsalat Z / 3	Apfel 9	Essig-Öl-Dressing AW,AG,G,I,J,M, Z / 3 Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Banane 9

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	Schalenfrüchte, Macadamia-/Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfid
N	Lupine

Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus
	Obst gewachst, vor Verzehr waschen

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

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.