

# Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 20

12.05.-  
16.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## TÜB Menü 1

Rindermaultaschen  
in leichter Gemüsebrühe  
mit Kartoffelsalat

Dessert:  
Birne



Semmelknödel mit  
Champignoncremesauce  
und Farmersalat

Dessert:  
Apfel



Bio-Spaghetti mit  
Sojabolognese und  
Gurkensalat

Dessert:  
Bio-Naturjoghurt mit Kirschen



Puten-Oberländer mit  
Ketchupsauce, Kartoffelbällchen  
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:  
Birne



Gebackenes Hokifischfilet  
mit Bio-Spinat in Cremesauce  
und Kartoffeln

Dessert:  
Apfel



## TÜB Menü 2

Bulgur-Gemüse-Pfanne  
mit Tofuwürfeln  
und Paprikacremesauce

Dessert:  
Birne



Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl  
Grießbrei aus Bio-Milch, Zimt-Zucker  
und kaltem Kirschkompott

Dessert:  
Apfel



Vegetarischer Knuspertaler  
mit Kartoffelgratin  
und Gurkensalat

Dessert:  
Bio-Naturjoghurt mit Kirschen



Vegetarische Bratwurst mit  
Ketchupsauce, Kartoffelbällchen  
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:  
Birne



Bio-Eieromelette  
mit Bio-Spinat in Cremesauce  
und Kartoffeln

Dessert:  
Apfel



Menüs, die sich in einem 4-Wochen-Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

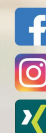


Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie vom Personal bzw. finden Sie auf der Rückseite!

U3 = für Kinder von 1-3 Jahren geeignet.

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht dargeboten werden.



**Bestellung per**

Tel. 0711 / 78 19 36 110  
Fax 0711 / 78 19 36 119

bestellung@stollsteimer.de  
www.stollsteimer.de

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 20 12.05.-16.05.25	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>TÜB Menü 1</b>	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Semmelknödel	AW,F,Z	Bio-Spaghetti	AW,Z	Puten-Oberländer	Z	Hokifischfilet geb.	AW,B,D,G,Z
	Gemüsebrühe	J,Z	Champignoncreme-sauce	AW,Z,3	Sojabolognese	AW,AG,I,J,Z,3	Ketchupsauce,	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Spinat in Sauce	AW,AG,I,J,Z
	Kartoffelsalat	G,Z,2	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Kartoffeln	Z
	Birne	Z,9	Apfel	Z,9	Ungesüßter Bio-Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z,3	Blattsalat	Z	Apfel	Z,9
<b>TÜB Menü 2</b>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu	AW,I,Z	Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl	AW,B,Z	Knuspertaler veg.	AW,AH,I,J,Z	Bratwurst veg.	F,Z	Bio-Eieromelette	B,F,Z
	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Grießbrei	AW,B,Z	Kartoffelgratin	B,Z	Ketchupsauce,	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Spinat in Sauce	AW,AG,I,J,Z
	Birne	Z,9	Zimt-Zucker	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Kartoffelbällchen	B,F,Z	Kartoffeln	Z
			Kirschkompott	Z	Ungesüßter Bio-Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z,3	Blattsalat	Z	Apfel	Z,9
		Apfel	Z,9			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3			
						Birne	Z,9			

## Allergene

Allergene								Zusatzstoffe:	
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					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.