

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 18

28.04.-
02.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Tag der Arbeit

Freitag

TÜB Menü 1

Paniertes Putenschnitzel
mit gedämpften Bio- Erbsen
und Kartoffelpüree

Dessert:
Nektarine



Bio-Tortelloni mit Gemüsefüllung
und Paprika
in Tomatencremesauce

Dessert:
Birne



Kartoffelgratin
mit Bio-Karotten

Dessert:
Apfel



Bio-Spaghetti mit
Rinderbolognese und Blattsalat
mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Schokoladencreme



TÜB Menü 2

Vegetarisches Schnitzel
mit gedämpften Bio- Erbsen
und Kartoffelpüree

Dessert:
Nektarine



Gemüsebagel mit Paprika
in Tomatencremesauce
und Kartoffeln

Dessert:
Birne



Vegetarische Nuggets
mit süß-saurer Sauce, Reis
und gedämpften Bio-Karotten

Dessert:
Apfel



Bio-Vollkornnudeln mit
Tomatensauce und Blattsalat
mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Schokoladencreme



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

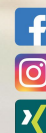


Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie über die 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 18 28.04.-02.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Tag der Arbeit	Freitag				
TÜB Menü 1	Geflügelschnitzel pan.	AW,F,Z	Bio-Tortelloni mit Gemüsefüllung	AW,B,F,Z	Kartoffelgratin	B,Z		Bio-Spaghetti	AW,Z
	Bio-Erbesen gedämpft (TÜB)	Z	Paprika in Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Karotten ged.	Z		Rinderbolognese	AW,AG,I,J,Z,3
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Birne	Z,9	Apfel	Z,9		Blattsalat	Z
	Nektarine	Z,9						Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3
							Schokoladencreme	B,I,Z	
TÜB Menü 2	Veg. Schnitzel pan.	AW,Z	Gemüsebagel	AW,AD,J,Z	Nuggets veg.	AH,I,Z		Bio- Vollkornnudeln	AW,AD,Z
	Bio-Erbesen gedämpft (TÜB)	Z	Paprika in Tomatencremesauce	AW,AG,I,J,Z,3	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3		Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kartoffeln	Z	Reis	Z		Blattsalat	Z
	Nektarine	Z,9	Birne	Z,9	Bio-Karotten ged.	Z		Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3
							Schokoladencreme	B,I,Z	

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.