

# Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 19

05.05.-  
09.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

## TÜB Menü 1

Gemüsefrikadelle mit  
Bratensauce, gedämpften Bio-Erbsen  
und Semmelknödel

Dessert:  
Apfel



Bio-Nudeln  
mit Tomatensauce  
und Gurkensalat

Dessert:  
Birne



Vegetarische Frühlingsrolle,  
Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen  
und Sojasauce

Dessert:  
Banane



Vegetarische Mini-Hackbällchen  
mit Tomatensauce, Reis und  
Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:  
Puddingcreme mit  
Vanillegeschmack



Putenschnitzel natur mit  
heller Kräutersauce, gedämpften  
Bio-Karotten  
und Kartoffelpüree

Dessert:  
Apfel



## TÜB Menü 2

Klarer Kartoffel-Karotteneintopf  
mit Suppengemüseaultäschle  
und Grießklößchen

Dessert:  
Apfel



Bio-Spätzle  
mit Bratensauce  
und Gurkensalat

Dessert:  
Birne



Tomatencremesuppe  
Pfannkuchen mit Zimt-Zucker  
und Apfelmus

Dessert:  
Banane



Auflauf mit Bio-Nudeln,  
und Bio-Gemüse, Tomatensauce,  
dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:  
Puddingcreme mit  
Vanillegeschmack



Bio-Blumenkohl in  
heller Kräutersauce  
und Kartoffeln

Dessert:  
Apfel



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

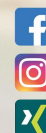


Änderungen vorbehalten.

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 19 05.05.-09.05.25	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
<b>TÜB Menü 1</b>	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z	Bio-Nudeln	AW,Z	Frühlingsrolle veg.	AW,F,I,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Putenschnitzel nat.	Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen	AW,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z
	Bio-Erbesen gedämpft (TÜB)	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Sojasauce	AW,AG,B,I,Z	Reis	Z	Bio-Karotten ged.	Z
	Semmelknödel	AW,F,Z	Birne	Z,9	Banane	Z	Blattsalat	Z	Kartoffelpüree	B,Z,3
	Apfel	Z,9					Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Apfel	Z,9
								puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	
<b>TÜB Menü 2</b>	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf	AW,Z	Bio-Spätzle	AW,Z	Tomatencremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Auflauf mit Bio-Nudeln und -Gemüse	AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Blumenkohl	Z
	Suppengemüse-maultäschle, Grießklößchen	AW,B,F,J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Pfannkuchen	AW,B,F,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z
	Apfel	Z,9	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Zimt-Zucker	Z	Blattsalat	Z	Kartoffeln	Z
			Birne	Z,9	Apfelmus	Z,3	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Apfel	Z,9
					Banane	Z	puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z		

## Allergene

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

## Zusatzstoffe:

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.