

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 29

15.07.-
19.07.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Bio-Spaghetti mit Käsesauce
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel



Linsen mit Bio-Spätzle
und Putensaiten

Dessert:
Puddingcreme
mit Vanillegeschmack



Fischfrikadelle
mit Cremesauce, Kartoffeln
und Farmersalat

Dessert:
Obstsalat



Linsensuppe
Apfel-Pfannkuchen und Dessertsauce
mit Vanillegeschmack

Dessert:
Banane



Sojageschnetzeltes
mit Vollkornreis und
Paprika zum Selberschneiden

Dessert:
Apfel



TÜB Menü 2

Quinoa-Erbsen-Frikadelle
mit Käsesauce, Kartoffeln
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel



Auflauf mit Bio-Vollkornnudeln,
Sojahackfleisch und Karotten

Dessert:
Puddingcreme
mit Vanillegeschmack



Gemüse-Köttbullar
mit Cremesauce, Kartoffeln
und Farmersalat

Dessert:
Obstsalat



Bio-Gemüseaultaschen
in leichter Gemüsebrühe
mit Kartoffelsalat

Dessert:
Banane



Käsespätzle
mit Bio-Spätzle und
Paprika zum Selberschneiden

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 29 15.07.-19.07.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
TÜB Menü 1	Bio-Spaghetti	AW,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Fischfrikadelle	AW,D,Z	Linsensuppe	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Sojageschnetzeltes	AW,AG,B,I,J,Z
	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Spätzle	AW,Z	Crèmesauce	AW,AG,I,J,Z	Apfel-Pfannkuchen	AW,B,F,Z	Vollkornreis	Z
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Kartoffeln	Z	Dessertsauce mit Vanillegeschmack	B,Z	Paprika	Z
	Apfel	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Banane	Z	Apfel	Z,9
TÜB Menü 2	Quinoa-Erbesen-Frikadelle	Z	Auflauf mit Bio-Vollkornnudeln	AW,AG,AD,B,I,J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Bio-Gemüsemautaschen	AW,F,Z	Käsespätzle mit Bio-Spätzle	AW,AG,B,I,J,Z
	Käsesauce	AW,AG,B,I,J,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Crèmesauce	AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe	J,Z	Paprika	Z
	Kartoffeln	Z			Kartoffeln	Z	Kartoffelsalat	G,Z,2	Apfel	Z,9
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2			Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Banane	Z		
	Apfel	Z,9			Obstsalat	Z,3				

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.