

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 37

09.09.-
13.09.2024

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 37 09.09.-13.09.24 | 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 | Cremesauce | 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 | Cremesauce | 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

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.