

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 38

16.09.-
20.09.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Paniertes Geflügelschnitzel
mit Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffelpüree

Dessert:
Pflaume



Bio-Tortelloni
mit Gemüsefüllung
und Paprika in
Tomatencremesauce

Dessert:
Birne



Kartoffelgratin
mit Bio-Karotten gedämpft

Dessert:
Nektarine



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

Dessert:
Schokoladencreme



Paniertes Seelachsfilet
mit Bio-Spinat in Cremesauce
und Kartoffelpüree

Dessert:
Pflaume



TÜB Menü 2

Vegetarisches Schnitzel
mit Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffelpüree

Dessert:
Pflaume



Gemüsebagel mit Paprika
in Tomatencremesauce
und Kartoffeln

Dessert:
Birne



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

Dessert:
Nektarine



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

Dessert:
Schokoladencreme



Rucola-Süßkartoffel-Schnitte
mit Bio-Spinat in Cremesauce
und Kartoffelpüree

Dessert:
Pflaume



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 38 16.09.-20.09.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z	Bio-Tortelloni mit AW,B,F,Z Gemüsefüllung	Kartoffelgratin B,Z	Bio-Spaghetti AW,Z	Seelachs pan. AW,B,D,G,Z
	Bio-Erbesen in AW,AG,J,Z Cremesauce	Paprika in AW,AG,I,J,Z,3 Tomatencremesauce	Bio-Karotten ged. Z	Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Spinat in AW,AG,I,J,Z Cremesauce
	Kartoffelpüree B,Z,3	Birne Z,9	Nektarine Z,9	Blattsalat Z	Kartoffelpüree B,Z,3
	Pflaume Z,9			Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Pflaume Z,9
			Schokoladencreme B,I,Z		
TÜB Menü 2	Veg. Schnitzel pan. AW,Z	Gemüsebagel mit AW,AD,J,Z	Nuggets veg. AH,I,Z	Bio- Vollkornnudeln AW,AD,Z	Rucola-Süßkartoffel- AW,AG,Z Schnitte
	Bio-Erbesen in AW,AG,J,Z Cremesauce	Paprika in AW,AG,I,J,Z,3 Tomatencremesauce	Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3	Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3	Bio-Spinat in AW,AG,I,J,Z Cremesauce
	Kartoffelpüree B,Z,3	Kartoffeln Z	Reis Z	Blattsalat Z	Kartoffelpüree B,Z,3
	Pflaume Z,9	Birne Z,9	Bio-Karotten ged. Z	Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Pflaume Z,9
			Nektarine Z,9	Schokoladencreme B,I,Z	

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.