

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 21

19.05.-
23.05.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Linienlasagne und
Karottensalat

Dessert:
Nektarine



Bio-Ravioli mit Gemüsefüllung,
mit Cremesauce
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel



Gemüsefrikadelle mit
cremiger Bratensauce, Kartoffeln
und Farmersalat

Dessert:
Puddingcreme
mit Vanillegeschmack



Linien mit Bio-Spätzle
und Putensaiten

Dessert:
Nektarine



Vegetarisches Bio-Chili
mit Reis

Dessert:
Banane



TÜB Menü 2

Falafelbällchen mit
Ajvarsauce, Reis
und Karottensalat

Dessert:
Nektarine



Kartoffel-Frischkäse-Taschen
mit Kräutern, dazu Erbsenpüree
aus Bio-Erbsen

Dessert:
Apfel



Bio-Nudeln mit Tomatensauce
und Farmersalat

Dessert:
Puddingcreme
mit Vanillegeschmack



Sojageschnetzeltes
mit Asiagemüse, Ananas
und Bulgur

Dessert:
Nektarine



Kartoffelcremesuppe
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Dessert:
Banane



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 21 19.05.-23.05.25	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
TÜB Menü 1	Linsenasagne	AW,J,Z	Bio-Ravioli mit Gemüsefüllung	AW,B,F,J,Z	Gemüsefrikadelle	AW,F,Z	Linsen	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Bio-Chili veg.	J,Z
	Karottensalat	Z,2	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Cremige Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Bio-Spätzle	AW,Z	Reis	Z
	Nektarine	Z,9	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Kartoffeln	Z	Putensaiten	G,Z,2,3,7	Banane	Z
			Apfel	Z,9	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Nektarine	Z,9		
TÜB Menü 2	Falafelbällchen	AW,Z	Kartoffel-Frischkäse-Tasche	B,Z	Bio-Nudeln	AW,Z	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas	AW,AG,B,I,J,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3
	Ajvarsauce	AW,AG,I,J,Z,3	Erbsenpüree aus Bio-Erbsen	B,Z,3	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Bulgur	AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen	AW,B,F,Z
	Reis	Z	Apfel	Z,9	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Nektarine	Z,9	Apfelmus	Z,3
	Karottensalat	Z,2			Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z			Banane	Z
	Nektarine	Z,9								

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.