

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 20

13.05.-
17.05.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Rinder-Köttbullar mit Bratensauce,
gedämpftem Bio-Kohlrabi
und Kartoffelpüree

Dessert:
Birne



Putengyros mit Joghurdip
aus Bio-Joghurt, Reis und
Kohlrabi zum Selberschneiden

Dessert:
Apfel



Bio-Vollkornnudeln
mit Linsenbolognese
und Farmersalat

Dessert:
Schokoladencreme



Fisch im Backteig,
Remouladensauce mit frischen
Gurkenstiften und Kartoffelsalat

Dessert:
Banane



Auflauf mit Bio-Nudeln
und Bio-Karotten dazu
Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Obstsalat



TÜB Menü 2

Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce,
gedämpftem Bio-Kohlrabi
und Kartoffelpüree

Dessert:
Birne



Falafelbällchen mit Joghurdip
aus Bio-Joghurt, Reis und
Kohlrabi zum Selberschneiden

Dessert:
Apfel



Vegetarische Cannelloni
in Tomatensauce
mit Reibkäse und Farmersalat

Dessert:
Schokoladencreme



Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Mix
mit heller Kräutersauce
und Kartoffeln

Dessert:
Banane



Gemüseglasch
aus Paprika und Karotten
mit Bio-Nudeln

Dessert:
Obstsalat



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

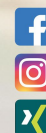


Änderungen vorbehalten.

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 20 13.05.-17.05.24	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
TÜB Menü 1	Rinder-Köttbullar	Z	Putengyros	Z	Bio- Vollkornnudeln	AW,AD,Z	Seelachs im Backteig	AW,D,G,Z,7	Auflauf mit Bio-Nudeln und -Karotten	AW,AG,B,I,J,Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Joghurt dip aus Bio-Joghurt	AG,B,J,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Remouladensauce mit frischen Gurkenstiften	AG,B,F,G,J,Z	Blattsalat	Z
	Bio-Kohlrabi	Z	Reis	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Kartoffelsalat	G,Z,2	Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kohlrabi zum Selberschneiden	Z	Schokoladencreme	B,I,Z	Banane	Z	Obstsalat	Z,3
	Birne	Z,9	Apfel	Z,9						
TÜB Menü 2	Gemüse-Köttbullar	F,Z	Falafelbällchen	AW,Z	Cannelloni veg.	AW,AG,B,F,I,J,Z,3	Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Mix	Z	Gemüseglasch	AW,AG,I,J,Z,3
	Bratensauce	AW,AG,B,I,J,Z	Joghurt dip aus Bio-Joghurt	AG,B,J,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J,Z,3	Helle Kräutersauce	AW,AG,I,J,Z	Bio-Nudeln	AW,Z
	Bio-Kohlrabi	Z	Reis	Z	Reibkäse	B,Z	Kartoffeln	Z	Obstsalat	Z,3
	Kartoffelpüree	B,Z,3	Kohlrabi zum Selberschneiden	Z	Farmersalat	AW,F,J,Z,2,3	Banane	Z		
	Birne	Z,9	Apfel	Z,9	Schokoladencreme	B,I,Z				

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination und Spuren von Allergenen aus	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien			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.