

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 18

29.04.-
03.05.2024

Montag

Dienstag

Tag der Arbeit

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Vegetarisches Schnitzel
mit Bio-Erbsen-Maisgemüse
in Cremesauce und Kartoffelpüree

Dessert:
Kiwi



Bio-Spaghetti mit Rinderbolognese
und Karottensalat

Dessert:
Birne



Semmelknödel mit
Champignoncremesauce
und Gurkensalat

Dessert:
Cremedessert
Rote Früchte



Vegetarische Mini-Hackbällchen
mit cremiger Bratensauce
und Karottenreis

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack



TÜB Menü 2

Käse-Spätzle mit Bio-Spätzle
und Gurkensalat

Dessert:
Kiwi



Kartoffelauflauf
mit Sojahackfleisch, Karotten
und Tomaten dazu Karottensalat

Dessert:
Birne



Pfannkuchen mit Gemüseglasch
aus Bio-Tomaten
dazu Gurkensalat

Dessert:
Cremedessert
Rote Früchte



Curry-Kokos-Gemüse
mit Vollkornnudeln

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack



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 18 29.04.-03.05.24	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Bio-Erbesen-Mais-Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z Kiwi Z	Bio-Spaghetti AW,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Birne Z,9		Semmelknödel AW,F,Z Champignoncreme-sauce AW,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Cremedessert Rote Früchte AH,Z	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karottenreis Z Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z
TÜB Menü 2	Käsespätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Kiwi Z	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2 Birne Z,9		Pfannkuchen AW,B,F,Z,3 Gemüseglasch aus Bio-Tomaten AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Cremedessert Rote Früchte AH,Z	Curry-Kokos- Gemüse AW,J,Z Vollkornnudeln AW,Z Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z

Allergene

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.