

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 21

20.05.-
24.05.2024

Pfingstmontag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Bio-Spaghetti mit Käsesauce
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel



Fischfrikadelle
mit Cremesauce, Kartoffeln
und Farmersalat

Dessert:
Obstsalat



Linsensuppe
Apfel-Pfannkuchen und Dessertsauce
mit Vanillegeschmack

Dessert:
Banane



Sojageschnitzeltes mit Vollkornreis
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:
Apfel



TÜB Menü 2

Quinoa-Erbсен-Frikadelle
mit Käsesauce, Kartoffeln
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel



Gemüse-Köttbullar
mit Cremesauce, Kartoffeln
und Farmersalat

Dessert:
Obstsalat



Bio-Gemüsemautaschen
in leichter Gemüsebrühe
mit Kartoffelsalat

Dessert:
Banane



Käsespätzle mit Bio-Spätzle
und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

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 21 20.05.-24.05.24	Pfingstmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1		Bio-Spaghetti AW,Z	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	Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Apfel-Pfannkuchen AW,B,F,Z	Vollkornreis Z
		Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Kartoffeln Z	Dessertsauce mit B,Z	Blattsalat Z
		Apfel Z,9	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Vanillegeschmack	Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5
		Obstsalat Z,3		Banane Z	Apfel Z,9
TÜB Menü 2		Quinoa-Erbсен-Frikadelle Z	Gemüse-Köttbullar F,Z	Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z	Käsespätzle mit AW,AG,B,I,J,Z
		Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z	Cremesauce AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe J,Z	Bio-Spätzle
		Kartoffeln Z	Kartoffeln Z	Kartoffelsalat G,Z,2	Blattsalat Z
		Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Banane Z	Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5
		Apfel Z,9	Obstsalat Z,3		Apfel Z,9

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 gewacht, 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	gewacht

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.