

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 16

15.04.-
19.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	<p>Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat</p> <p>Dessert: Birne</p>		<p>Bio-Spaghetti mit Sojabolognese und Karottensalat</p> <p>Dessert: Bio-Haferdessert Schoko</p>	<p>Geflügelbratwurst mit cremiger Bratensauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing</p> <p>Dessert: Birne</p>	<p>Gebackenes Hokifischfilet mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln</p> <p>Dessert: Apfel</p>
TÜB Menü 2	<p>Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Paprikacremesauce</p> <p>Dessert: Birne</p>	<p>Karottengulasch mit Bio-Karotten und Semmelknödeln</p> <p>Dessert: Apfel</p>		<p>Vegetarische Bratwurst mit cremiger Bratensauce, Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing</p> <p>Dessert: Birne</p>	<p>Bio-Eieromelette mit Bio-Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln</p> <p>Dessert: Apfel</p>

Allergene und Zusatzstoffe

KW 16 15.04.-19.04.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,Z,2 Birne Z,9		Bio-Spaghetti AW,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2 Bio-Haferdessert Schoko AH,Z	Puten-Oberländer Z,3,7 Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5 Birne Z,9	Hokifischfilet geb. AW,B,D,G,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Apfel Z,9
TÜB Menü 2	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu AW,I,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Birne Z,9	Karottengulasch* mit Bio-Karotten* und Semmelknödel AW,AG,I,J,Z,3 Apfel AW,F,Z Z,9		Bratwurst veg. F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5 Birne Z,9	Bio-Eieromelette B,F,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Apfel Z,9

Allergene

Allergene	Zusatzstoffe:
AW Gluten, Weizen F Eier	KPA Schalenfrüchte, Paranüsse Z Wir weisen keine Kreuzkontamination
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	Macademia-, 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.