

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 17

22.04.-
26.04.2024

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Bio-Ravioli mit Gemüsefüllung,
Putenschinken-Cremesauce
und Gurkensalat

Dessert:
Apfel

Linsen mit Bio-Spätzle
und Putensaiten

Dessert:
Apfel

TÜB Menü 2

Falafelbällchen mit
Tomatensauce, Reis und
Gurke zum Selberschneiden

Dessert:
Kiwi

Kartoffel-Frischkäse-Taschen
mit Kräutern, Cremesauce
und gedämpftem Bio-Brokkoli

Dessert:
Apfel

Bio-Nudeln mit Tomatensauce
und Farmersalat

Dessert:
Schokoladencreme

Kartoffelcremesuppe
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Dessert:
Banane

Allergene und Zusatzstoffe

KW 17 22.04.-26.04.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1		Bio-Ravioli mit Gemüsefüllung AW,B,F,J,Z Putenschinken- Cremesauce AW,AG,I,J,Z,2,3,7 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Apfel Z,9		Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Bio-Spätzle AW,Z Putensaiten G,Z,2,3,7 Apfel Z,9	
TÜB Menü 2	Falafelbällchen AW,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Gurke Z Kiwi Z	Kartoffel-Frischkäse- Tasche B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Bio-Brokkoli ged. Z Apfel Z,9	Bio-Nudeln AW,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Schokoladencreme B,I,Z		Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3 Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3 Banane Z

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
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,		3 mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		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.