

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 14

31.03.-
04.04.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Dorschnuggets mit
Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffeln

Dessert:
Birne

Backerbsensuppe
Kirschenmichel und
Dessertsauce mit Vanillegeschmack

Dessert:
Apfel

Bio-Spaghetti
mit Rinderbolognese
und Gurkensalat

Dessert:
Obstsalat

Geflügel-Köttbullar
mit cremiger Bratensauce
und Karottenreis

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

TÜB Menü 2

Käse-Spätzle mit Bio-Spätzle
und Gurkensalat

Dessert:
Kiwi

Vegetarische Nuggets mit
Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffeln

Dessert:
Birne

Kartoffelauflauf
mit Sojahackfleisch, Karotten
und Tomaten,
dazu Gurkensalat

Dessert:
Obstsalat

Curry-Kokos-Gemüse
mit Bio-Vollkornnudeln

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

Allergene und Zusatzstoffe

KW 14 31.03.-04.04.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1		Dorschnuggets AW,D,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Birne Z,9	Gemüsebrühe Z Backerbsen AW,B,F,Z Kirschenmichel AW,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z Apfel Z,9	Bio-Spaghetti AW,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Obstsalat Z,3	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,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	Nuggets veg. AH,I,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Birne Z,9		Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Tomaten und Karotten AW,AG,B,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Obstsalat Z,3	Curry-Kokos- Gemüse AW,J,Z Bio- Vollkornnudeln AW,AD,Z Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,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		Obst gewachst, vor Verzehr waschen
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.