

# Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 19

05.05.-  
09.05.2025

**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**

**TÜB Menü 1**

Vegetarische Frühlingsrolle,  
Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen  
und Sojasauce

Dessert:  
Banane

Putenschnitzel natur mit  
heller Kräutersauce, gedämpften  
Bio-Karotten  
und Kartoffelpüree

Dessert:  
Apfel

**TÜB Menü 2**

Klarer Kartoffel-Karotteneintopf  
mit Suppengemüsemaultäsche  
und Grießklößchen

Dessert:  
Apfel

Bio-Spätzle  
mit Bratensauce  
und Gurkensalat

Dessert:  
Birne

Auflauf mit Bio-Nudeln,  
und Bio-Gemüse, Tomatensauce,  
dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing

Dessert:  
Puddingcreme mit  
Vanillegeschmack

Bio-Blumenkohl in  
heller Kräutersauce  
und Kartoffeln

Dessert:  
Apfel

# Allergene und Zusatzstoffe

KW 19 05.05.-09.05.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>TÜB Menü 1</b>			Frühlingsrolle veg. AW,F,I,Z Bio-Nudeln mit Gemüsestreifen AW,J,Z  Sojasauce AW,AG,B,I,Z Banane Z		Putenschnitzel nat. Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,I,Z Bio-Karotten ged. Z Kartoffelpüree B,Z,3 Apfel Z,9
<b>TÜB Menü 2</b>	Klarer Kartoffel- AW,Z Karotteneintopf Suppengemüse- maultäschle, AW,B,F,J,Z Grießklößchen  Apfel Z,9	Bio-Spätzle AW,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Birne Z,9		Auflauf mit Bio-Nudeln und - AW,AG,B,I,J,Z Gemüse Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Puddingcreme mit B,Z Vanillegeschmack	Bio-Blumenkohl Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,I,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
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.