

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 27

30.06.-
04.07.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Vegetarische Mini-Hackbällchen
mit Tomatensauce, Reis
und Karottensalat

Putenschnitzel natur mit
Bio-Karotten in Cremesauce
und Kartoffelpüree

Dessert:
Bio-Naturjoghurt mit Apfelwürfeln

Dessert:
Apfel

TÜB Menü 2

Klarer Kartoffel-Karotteneintopf
mit Suppengemüsemaultäsche
und Grießklößchen

Bio-Nudeln
mit Tomatensauce
und Gurkensalat

Tomatencremesuppe
Pfannkuchen
mit Apfelmus

Bio-Blumenkohl
in heller Kräutersauce
und Kartoffeln

Dessert:
Apfel

Dessert:
Birne

Dessert:
Banane

Dessert:
Apfel

Allergene und Zusatzstoffe

| KW 27 30.06.-04.07.25 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------------|---|--|---|--|---|
| TÜB Menü 1 | | | | Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2 Ungesüßter Bio-Naturjoghurt mit Apfelwürfeln B,Z,3 | Putenschnitzel nat. Z Bio-Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Apfel Z,9 |
| TÜB Menü 2 | Klarer Kartoffel-Karotteneintopf AW,Z Suppengemüse- maultäschle, Grießklößchen AW,B,F,J,Z Apfel Z,9 | Bio-Nudeln AW,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Birne Z,9 | Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3 Pfannkuchen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3 Banane Z | | Bio-Blumenkohl in heller Kräutersauce AW,AG,I,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 |
| 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.