

# Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 28

|                       |                                                                    |                                                                                      |                                                                      |                                                                                                       |                                                                             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 07.07.-<br>11.07.2025 | Montag                                                             | Dienstag                                                                             | Mittwoch                                                             | Donnerstag                                                                                            | Freitag                                                                     |
| TÜB Menü 1            | Rindermaultaschen<br>in leichter Gemüsebrühe<br>mit Kartoffelsalat |                                                                                      |                                                                      | Geflügelbratwurst mit<br>Ketchupsauce, Kartoffelbällchen<br>und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing      | Gebackenes Hokifischfilet<br>mit Bio-Spinat in Cremesauce<br>und Kartoffeln |
|                       | Dessert:<br>Birne                                                  |                                                                                      |                                                                      | Dessert:<br>Birne                                                                                     | Dessert:<br>Apfel                                                           |
| TÜB Menü 2            | Bulgur-Gemüse-Pfanne<br>mit Tofuwürfeln<br>und Paprikacremesauce   | Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl<br>Grießbrei aus Bio-Milch<br>mit kaltem Kirschkompott | Vegetarischer Knuspertaler<br>mit Kartoffelgratin<br>und Gurkensalat | Vegetarische Bratwurst mit<br>Ketchupsauce, Kartoffelbällchen<br>und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing | Bio-Eieromelette<br>mit Bio-Spinat in Cremesauce<br>und Kartoffeln          |
|                       | Dessert:<br>Birne                                                  | Dessert:<br>Apfel                                                                    | Dessert:<br>Bio-Naturjoghurt mit Kirschen                            | Dessert:<br>Birne                                                                                     | Dessert:<br>Apfel                                                           |

Allergene und Zusatzstoffe

| KW 28<br>07.07.-11.07.25 | Montag                                                                                            | Dienstag                                                                                             | Mittwoch                                                                                                                                       | Donnerstag                                                                                                                                                          | Freitag                                                                                                      |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TÜB Menü 1               | Rindermaultaschen<br>Gemüsebrühe<br>Kartoffelsalat<br>Birne<br>AW,F,J,Z<br>J,Z<br>G,Z,2<br>Z,9    |                                                                                                      |                                                                                                                                                | Geflügelbratwurst<br>Ketchupsauce,<br>Kartoffelbällchen<br>Blattsalat<br>Essig-Öl Dressing<br>Birne<br>Z<br>AW,AG,I,J,Z,3<br>B,F,Z<br>Z<br>AW,AG,G,I,J,M,Z,3<br>Z,9 | Hokifischfilet geb.<br>Bio-Spinat in Sauce<br>Kartoffeln<br>Apfel<br>AW,B,D,G,Z<br>AW,AG,I,I,J,Z<br>Z<br>Z,9 |
| TÜB Menü 2               | Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu<br>Paprikacremesauce<br>Birne<br>AW,I,Z<br>AW,AG,I,J,Z,3<br>Z,9 | Cremesuppe mit Bio-Blumenkohl<br>Grießbrei<br>Kirschkompott<br>Apfel<br>AW,B,Z<br>AW,B,Z<br>Z<br>Z,9 | Knuspertaler veg.<br>Kartoffelgratin<br>Gurkensalat Essig/Öl<br>Ungesüßter Bio-Naturjoghurt mit Kirschen<br>AW,AH,I,J,Z<br>B,Z<br>Z,2<br>B,Z,3 | Bratwurst veg.<br>Ketchupsauce,<br>Kartoffelbällchen<br>Blattsalat<br>Essig-Öl Dressing<br>Birne<br>F,Z<br>AW,AG,I,J,Z,3<br>B,F,Z<br>Z<br>AW,AG,G,I,J,M,Z,3<br>Z,9  | Bio-Eieromelette<br>Bio-Spinat in Sauce<br>Kartoffeln<br>Apfel<br>B,F,Z<br>AW,AG,I,I,J,Z<br>Z<br>Z,9         |

| Allergene |                |     |                             | Zusatzstoffe: |                             |   |                                     |   |                          |
|-----------|----------------|-----|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---|-------------------------------------|---|--------------------------|
| AW        | Gluten, Weizen | F   | Eier                        | KPA           | Schalenfrüchte, Paranüsse   | Z | Wir weisen keine Kreuzkontamination | 1 | mit Farbstoff            |
| 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                        |               | Macadamia-, 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.