

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 30

21.07.-
25.07.2025

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

TÜB Menü 1

Dorschnuggets mit
Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffeln

Erbsencremesuppe aus Bio-Erbsen
Kirschenmichel und
Dessertsauce mit Vanillegeschmack

Bio-Spaghetti
mit Rinderbolognese
und Gurkensalat

Geflügel-Köttbullar
mit cremiger Bratensauce
und Karottenreis

Dessert:
Pflaume

Dessert:
Birne

Dessert:
Obstsalat

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

TÜB Menü 2

Käse-Spätzle mit Bio-Spätzle
und Gurkensalat

Vegetarische Nuggets mit
Bio-Erbsen in Cremesauce
und Kartoffeln

Kartoffelgratin mit
Bio-Spinat in Cremesauce

Mildes rotes Linsen-Curry
mit Karottenreis

Dessert:
Apfel

Dessert:
Pflaume

Dessert:
Obstsalat

Dessert:
Puddingcreme mit Vanillegeschmack

Allergene und Zusatzstoffe

KW 30 21.07.-25.07.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1		Dorschnuggets AW,D,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Pflaume Z,9	Erbsencremesuppe aus Bio- AW,AG,I,J,Z Erbsen Kirschenmichel AW,F,Z Dessertsauce mit B,Z Vanillegeschmack Birne 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 B,Z Vanillegeschmack
TÜB Menü 2	Käsespätzle mit Bio-Spätzle AW,AG,B,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2 Apfel Z,9	Nuggets veg. AH,I,Z Bio-Erbesen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z Pflaume Z,9		Kartoffelgratin B,Z Bio-Spinat in Cremesauce AW,AG,I,J,Z Obstsalat Z,3	Mildes rotes Linsen-Curry AW,I,J,Z,3 Karottenreis Z Puddingcreme mit B,Z Vanillegeschmack

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.