

# Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 31

|                       |                                                                                                                             |                                                                                                                                  |                                                    |            |         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------|---------|
| 28.07.-<br>01.08.2025 | Montag                                                                                                                      | Dienstag                                                                                                                         | Mittwoch                                           | Donnerstag | Freitag |
| TÜB Menü 1            | Geflügelrostbratwürstchen mit<br>Bratensauce, gedämpften<br>Bio-Karotten<br>und Kartoffelpüree<br><br>Dessert:<br>Nektarine |                                                                                                                                  | Linsen mit<br>Bio-Spätzle<br><br>Dessert:<br>Apfel |            |         |
|                       | Vegetarischer Gaisburger Marsch<br>mit Bio-Spätzle<br><br>Dessert:<br>Nektarine                                             | Bio-Gemüsemaultaschen<br>in leichter Gemüsebrühe<br>mit Kartoffelsalat<br><br>Dessert:<br>Ungesüßter Bio-Quark<br>mit Pfirsichen |                                                    |            |         |

Allergene und Zusatzstoffe

| KW 31<br>28.07.-01.08.25 | Montag                                                                                                               | Dienstag                                                                                                                    | Mittwoch                                                    | Donnerstag | Freitag |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------|---------|
| TÜB Menü 1               | Geflügelrostbratwurst Z<br>Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z<br>Bio-Karotten ged. Z<br>Kartoffelpüree B,Z,3<br>Nektarine Z,9 |                                                                                                                             | Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3<br>Bio-Spätzle AW,Z<br>Apfel Z,9 |            |         |
| TÜB Menü 2               | Gaisburger Marsch veg. J,Z,3<br>Bio-Spätzle AW,Z<br>Nektarine Z,9                                                    | Bio-Gemüsemaultaschen AW,F,Z<br>Gemüsebrühe J,Z<br>Kartoffelsalat G,Z,2<br>Bio-Quarkspeise ungesüßt mit B,Z,3<br>Pfirsichen |                                                             |            |         |

| 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.