

Speiseplan C&C Kinder TÜB Schulen KW 12

18.03.-
22.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, gedämpftem Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree Dessert: Birne	Putengyros mit Joghurdip aus Bio-Joghurt, Reis und Weißkrautsalat Dessert: Apfel			Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Karotten dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing Dessert: Obstsalat
TÜB Menü 2	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, gedämpftem Bio-Kohlrabi und Kartoffelpüree Dessert: Birne	Falafelbällchen mit Joghurdip aus Bio-Joghurt, Reis und Weißkrautsalat Dessert: Apfel	Vegetarische Cannelloni in Tomatensauce mit Reibkäse überbacken und Farmersalat Dessert: Schokoladencreme	Bio-Blumenkohl-Brokkoli-Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln Dessert: Banane	

Allergene und Zusatzstoffe

KW 12 18.03.-22.03.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
TÜB Menü 1	Rinder-Köttbullar Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Bio-Kohlrabi Z Kartoffelpüree B,Z Birne Z,9	Putengyros Z Joghurt dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3 Apfel Z,9			Auflauf mit Bio-Nudeln und Bio-Karotten AW,AG,B,I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5 Obstsalat Z,3
TÜB Menü 2	Gemüse- Köttbullar F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Bio-Kohlrabi Z Kartoffelpüree B,Z Birne Z,9	Falafelbällchen AW,Z Joghurt dip aus Bio-Joghurt AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3 Apfel Z,9	Cannelloni veg. AW,AG,B,F,I,J,Z,3 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Schokoladencreme B,I,Z	Bio-Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Banane Z	

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.