

Barzahlung möglich

Speiseplan vom:

20.01.2025 -24.01.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Tortellini mit Schinken-Sahnesoße mit geriebenem Käse	Schlachtplatte mit Kasslerhals und Leberwürstchen	Spaghetti mit Hackfleischsoße und Reibekäse	Currywurst mit würziger Soße und Pommes frites	feines Fischragout mit frischem Gemüse und Kartoffeln
Preis	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
					
vegetarisches Menü	Veggischnitzel mit Kartoffel-Gemüsegratin	Rote Bete Puffer mit Gemüsebulgur	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Mischpilzen in Sahnesoße	gebackener Camembert mit frischem Salat und Preiselbeeren	hausgemachte Pfannkuchen mit Rahmgemüse oder Apfelkompott
Preis	7,00 €	7,00 €	7,00 €	7,00 €	7,00 €

Die ausgetobten Preise beziehen sich jeweils auf eine Portion.

Bilder von

<https://pixabay.com/de/>

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt

Kantine im RP Tübingen  
Konrad-Adenauer-Str. 20  
72072 Tübingen

Änderungen vorbehalten

# Zusatzstoffe



		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
		Konservierungsmittel / Rauch	Antioxidationsmittel	Farbstoff	Geschmacksverstärker	Schwefel	Phosphat	geschwärzt	gewachst	Süßungsmittel	Phenylalaninquelle	Stabilisatoren	Phosphorsäure	Nitritpökelsalz	Milchweiß	koffeinhaltig	chininhaltig	Alkohol
Montag	Tortellini mit Schinken-Sahnesoße mit geriebenem Käse	X	X		X										X			
	0																	
	Veggischnitzel mit Kartoffel-Gemüsegratin														X			
Dienstag	Schlachtplatte mit Kasslerhals und Leberwürstchen	X	X		X													
	0																	
	Rote Bete Puffer mit Gemüsebulgur																	
Mittwoch	Spaghetti mit Hackfleischsoße und Reibekäse																	
	0																	
	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Mischpilzen in Sahnesoße		X															
Donnerstag	Currywurst mit würziger Soße und Pommes frites	X	X							X								
	0																	
	gebackener Camembert mit frischem Salat und Preiselbeeren																	
Freitag	feines Fischragout mit frischem Gemüse und Kartoffeln														X			
	0																	
	hausgemachte Pfannkuchen mit Rahmgemüse oder Apfelkompott														X			

Die Firma „COOKeinMAHL“ kann keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene übernehmen. (Siehe Seite 3 der allgemeinen Informationen.)

Um Ihnen einen schnelleren Überblick der von uns gekennzeichneten Produkte zu ermöglichen, haben wir auf unseren Speiseplänen die Zusatzstoffe in **ROT**, die Allergene in **GRÜN** gekennzeichnet.

20.01.2025 -24.01.2025

## Allergene



		A Milch / Lactose	B Glutenhaltig	Weizen	Roggen	C Soja	D Sellerie	E Senf	F Sesamsamen	G Lupinen	H Erdnüsse	I Fisch	J Krebstiere	K Weichtiere	M Eier	L Schalenfrüchte	Walnüsse	Haselnüsse
Montag	Tortellini mit Schinken-Sahnesoße mit geriebenem Käse	X	X	X														
	0																	
	Veggschnitzel mit Kartoffel-Gemüsegratin	X	X	X			X											
Dienstag	Schlachtplatte mit Kasslerhals und Leberwürstchen							X										
	0																	
	Rote Bete Puffer mit Gemüsebulgur		X	X														
Mittwoch	Spaghetti mit Hackfleischsoße und Reibekäse		X	X											X			
	0																	
	Allgäuer Schupfnudelpfanne mit Mischpilzen in Sahnesoße	X	X	X														
Donnerstag	Currywurst mit würziger Soße und Pommes frites																	
	0																	
	gebackener Camembert mit frischem Salat und Preiselbeeren		X	X														
Freitag	feines Fischragout mit frischem Gemüse und Kartoffeln											X						
	0																	
	hausgemachte Pfannkuchen mit Rahmgemüse oder Apfelkompott	X	X	X											X			

Die Firma „COOKeinMAHL“ kann keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene übernehmen. (Siehe Seite 3 der allgemeinen Informationen.)

Um Ihnen einen schnelleren Überblick der von uns gekennzeichneten Produkte zu ermöglichen, haben wir auf unseren Speiseplänen die Zusatzstoffe in **ROT**, die Allergene in **GRÜN** gekennzeichnet.