

Speiseplan vom:

01.07.2024 - 05.07.2024

*Wünsche oder Anregungen?*

*Lassen Sie es uns gerne wissen unter - Kantine.Tuebingen@rpt.twl.de*

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Putensteak im Käsemantel mit bunten Nudeln und Tomatensoße	saftiger Rindergulasch mit Champignons und Beilage nach Wahl	Oberländer Currywurst mit feiner Soße und Pommes frites	Fischfrikadellen mit norddeutschem Kartoffelsalat
Preis	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €
					
vegetarisches Menü	fruchtiges Gemüsecurry mit Wildreismischung	Spätzlepfanne mit frischem Gemüse und Kräutersoße	Eierpfannkuchen mit Mischgemüse und Sauce Hollandaise	Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und buntem Salat
Preis	7,00 €	7,00 €	7,00 €	7,00 €	7,00 €

Die ausgelobten Preise beziehen sich jeweils auf eine Portion.

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

**Wenn Sie nicht zufrieden waren, sagen Sie es uns bitte**

**Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es gerne weiter**

sie finden uns als "Kantine im Regierungspräsidium Tübingen" bei Google. Wir sind gespannt auf Ihre Rezensionen.

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem Beiblatt

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

Änderungen vorbehalten

# Zusatzstoffe



		1 Konservierungsmittel / Rauch	2 Antioxidationsmittel	3 Farbstoff	4 Geschmacksverstärker	5 Schwefel	6 Phosphat	7 geschwärzt	8 gewachst	9 Süßungsmittel	10 Phenylalaninquelle	11 Stabilisatoren	12 Phosphorsäure	13 Nitritpökelsalz	14 Milchweiß	15 koffeinhaltig	16 chininhaltig	17 Alkohol
Montag	Maultschen in der Brühe mit Kartoffelsalat		X			X												
	0																	
Dienstag	fruchtiges Gemüsecurry mit Wildreisemischung			X														
	0																	
Mittwoch	Putensteak im Käsemantel mit bunten Nudeln und Tomatensoße														X			
	0																	
Donnerstag	Spätzlepfanne mit frischem Gemüse und Kräutersoße																	
	0																	
Freitag	saftiger Rindergulasch mit Champignons und Beilage nach Wahl																	
	0																	
Donnerstag	Eierpfannkuchen mit Mischgemüse und Sauce Hollandaise														X			
	0																	
Freitag	Oberländer Currywurst mit feiner Soße und Pommes frites		X		X													
	0																	
Freitag	Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat														X			
	0																	
Freitag	Fischfrikadellen mit norddeutschem Kartoffelsalat		X															
	0																	
Freitag	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und buntem Salat																	
	0																	

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.

01.07.2024 - 05.07.2024

## Allergene



		A Milch / Lactose	B Glutentaltig	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
Montag	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat		X	X			X	X							X		
	0																
	fruchtiges Gemüsecurry mit Wildreis Mischung					X											
Dienstag	Putensteak im Käsemantel mit bunten Nudeln und Tomatensoße	X	X	X			X										
	0																
	Spätzlepfanne mit frischem Gemüse und Kräutersoße		X	X											X		
Mittwoch	saftiger Rindergulasch mit Champignons und Beilage nach Wahl		X	X			X	X									
	0																
	Eierpfannkuchen mit Mischgemüse und Sauce Hollandaise	X													X		
Donnerstag	Oberländer Currywurst mit feiner Soße und Pommes frites																
	0																
	Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzwiebeln und Salat	X	X	X													
Freitag	Fischfrikadellen mit norddeutschem Kartoffelsalat		X	X				X				X					
	0																
	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und buntem Salat		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.