

# Ullis Küche

„Das schmeckt mir“



Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih

## Speiseplan für KW 12 17.03.- 21.03.2025

Montag



Weißer Bohneneintopf  
(22,31) mit Kindersemmel

(10,28)

\*\*\*

Obst

Dienstag



Tomaten-  
Mozzarellagratin (19,20)  
mit Karottensalat (29)

\*\*\*

Kirschquark (19)

Mittwoch



Fleischpflanzerl (10,20),  
mit Kartoffelpüree (19)  
und Erbsengemüse (19,32)

\*\*\*

Obst

Donnerstag



Schupfnudeln  
(2,10,19,20,29,33) mit  
Mediterranem Gemüse  
und Chinakohl (29)

\*\*\*

Schokopudding (19,33)

Freitag



Panierter Seelachs  
(10,18,19,20) mit Dip (29),  
Cous-Cous und Rote  
Beetesalat

\*\*\*

Prinzenrolle (10,19,20,33)

Milch, Sahne, Quark, Joghurt, Kartoffeln, Eier, Cous- Cous, Reis, Mehl und Gurken sind in Bioqualität

### Legende Zusatzstoffe und Allergene

1) = mit Farbstoff  
6) = mit Phosphat  
11) = Dinkelgluten  
16) = Krebse  
21) = Erdnüsse  
26) = Walnüsse  
31) = Bohnen

2) = mit Konservierungsstoff  
7) = mit Milchprotein  
12) = Roggengluten  
17) = Weichtiere  
22) = Sellerie  
27) = Pistazien  
32) = Erbsen

3) = mit Antioxidationsmittel  
8) = mit Süßstoffe  
13) = Hafergluten  
18) = Fisch  
23) = Senf  
28) = Sesam, Samen  
33) = Soja

4) = mit Geschmacksverstärker  
9) = mit Wachse  
14) = Hartweizengluten  
19) = Milch und Laktose  
24) = Haselnüsse  
29) = Schwefeloxid  
30) = Aroma

5) = mit Schwefeloxid  
10) = Weizengluten  
15) = Gerstengluten  
20) = Eier  
25) = Mandeln  
30) = Linsen  
31) = mit Schwein

= fleischlos



=

A) = Alternative



= Strohschwein

