

Ullis Küche

„Das schmeckt mir“

Kindergartenverpflegung



Catering /Partyservice /Verleih

Speiseplan für KW 07 09.02.- 13.02.2025

Montag

Kartoffelaufauflauf (10,19,20) mit Rote Beetesalat (29)

Obst

Dienstag

Fischstäbchen (10,18,20) mit Kartoffelpüree (19) und Kaisergemüse (19)

Waldfruchtjoghurt (19, mit Erdbeeren)

Mittwoch

Leberknödelsuppe (10,19,20,22) ***
Arme Ritter (10,19,20) mit Zimt-Zucker

Donnerstag

Rahmschnitzel (10,19,22) mit Reis und Karottensalat (29)

Obst

Freitag

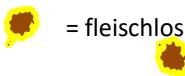
Nudeln (14,20) mit Tomatensoße (10) und Chinakohl (29)

Orangenjoghurt mit weißer Schokolade (19,33)

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

Legende Zusatzstoffe und Allergene

- | | | | | |
|--------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| 1) = mit Farbstoff | 2) = mit Konservierungsstoff | 3) = mit Antioxidationsmittel | 4) = mit Geschmacksverstärker | 5) = mit Schwefeloxid |
| 6) = mit Phosphat | 7) = mit Milchprotein | 8) = mit Süßstoffe | 9) = mit Wachse | 10) = Weizengluten |
| 11) = Dinkelgluten | 12) = Roggengluten | 13) = Hafergluten | 14) = Hartweizengluten | 15) = Gerstengluten |
| 16) = Krebse | 17) = Weichtiere | 18) = Fisch | 19) = Milch und Laktose | 20) = Eier |
| 21) = Erdnüsse | 22) = Sellerie | 23) = Senf | 24) = Haselnüsse | 25) = Mandeln |
| 26) = Walnüsse | 27) = Pistazien | 28) = Sesam, Samen | 29) = Schwefeloxid | 30) = Linsen |
| 31) = Bohnen | 32) = Erbsen | 33) = Soja | 34) = Aroma | = mit Schwein |



= fleischlos



=

A) = Alternative



= Strohschwein



Liebe Eltern, auf Grund von Kreuzkontaminationen zum Beispiel durch Mehlstaub sind in allen Gerichten Spuren von Gluten möglich.