

# Ullis Küche

## „Das schmeckt mir“



Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih

## Speiseplan für KW 07 09.02.- 13.02.2025

Montag



Kartoffelauflauf (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  
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

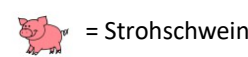
3) = mit Antioxidationsmittel  
8) = mit Süßstoffe  
13) = Hafergluten  
18) = Fisch  
23) = Senf  
28) = Sesam, Samen  
33) = Soja

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

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



A) = Alternative



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