

Ullis Küche

„Das schmeckt mir“

Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih



Speiseplan für KW 24 vom 12.06.-16.06.2023

Montag



Nudeln (14,20) mit Käsesoße (10,19,22) und Gurkensalat (29) ***
Obst

Dienstag



Kartoffelbratlinge (2,10,20) mit Dip (19,20,22,23,29), Cous-Cous (14,22) und Tomatensalat (29) ***
Himbeerquark (19)

Mittwoch



Gulasch (10,22) mit Reis und Eissalat (29) ***
Obst

Donnerstag



Nudelsuppe (14,20,22) ***
Obstknödel (10,20,20) mit Bröselbutter (19)

Freitag

Paniertes Seelachsfilet (10,18,20) mit Dip (19,20,22,23,29) und Kartoffeln
Karotten-Erbsengemüse (19,32) ***
Vanillepudding (1,19,34)

Kurzfristige Speiseplanabweichungen sind möglich.

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 | |
- = fleischlos = teilweise Biozutaten A) = Alternative = mit Schwein

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

