

Ullis Küche

„Das schmeckt mir“



Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih

Speiseplan für KW 21 18.05.- 22.05.2026

Montag



Nudeln ^(14,20) mit
Tomatensoße ^(10,) und
Eissalat ⁽²⁹⁾

Obst

Dienstag



Mediterranes Gemüse
⁽¹⁰⁾ mit Reis und
Gurkensalat ⁽²⁹⁾

Erdbeerjoghurt ⁽¹⁹⁾

Mittwoch



Geschnetzeltes ^(10,19)
mit Cous- Cous ^(14,22) und
Tomatensalat ⁽²⁹⁾

Obst

Donnerstag



Lauchcremsuppe ⁽¹⁹⁾

Apfelstrudel ^(10,25) mit
Vanillesoße ^(1,19,34)

Freitag



Panierter Fisch mit Dip
^(19,20,22,23,29) ,
Kartoffelpüree ⁽¹⁹⁾ und
gemischter Salat ⁽²⁹⁾

Schokopudding ^(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

= fleischlos

=

A) = Alternative



= Strohschwein



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