

# Ullis Küche

„Das schmeckt mir“



Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih

## Speiseplan für KW 31 27.07.- 31.07.2026

Montag



Kinderchili (10,22,31) mit  
Kindersemmel (10,11,28)

\*\*\*

Obst

Dienstag



Kartoffeln mit  
Kräuterquark (19)  
und Tomatensalat (29)

\*\*\*

Eis

Mittwoch



Knödel (2,10,20,29)  
mit Bratensoße (10,22)  
und Gurkensalat (29)

\*\*\*

Obst

Donnerstag



Zucchinicremsuppe (19)  
\*\*\*

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

Freitag



Fischstäbchen (10,18,20) mit  
Dip (19,20,22,23,29) , Cous-  
Cous (14,22) und Eissalat  
(29)  
\*\*\*

Kirschjoghurt (19)

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



= Schwein

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