

# Ullis Küche

„Das schmeckt mir“



Kindergartenverpflegung

Catering /Partyservice /Verleih

## Speiseplan für KW 28 06.07.- 10.07.2026

Montag



Tomaten-  
Mozzarellauflauf (10,19,20)  
mit gemischtem Salat (29)

\*\*\*

Obst

Dienstag



Spätzle (10,11,20) mit  
Rahmsoße (10,19)  
und gemischtem Salat

(29)

\*\*\*

Kirschjoghurt (19)

Mittwoch



Rindergulasch (10)  
mit Reis und  
Gurkensalat (29)

\*\*\*

Obst

Donnerstag



Blumenkohlsuppe (19)

\*\*\*

Aprikosenknödel

(10,11,19,20) mit

Bröselbutter (10,19)

Freitag



Panierte Seelachsfilet  
(10,18,20) mit Dip (19,20,22,23,29),

Cous Cous (14,22) mit

Eissalat (29)

\*\*\*

Eis

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



= Schwein

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