

# Ullis Küche

„Das schmeckt mir“

Kindergartenverpflegung



Catering /Partyservice /Verleih

## Speiseplan für KW 51 15.12.- 19.12.2025

### Montag



Weißer Bohneneintopf  
(22,31) mit

Baguette (10,11)  
\*\*\*

Obst

### Dienstag



Gulasch (10,22) mit Reis  
und Karottensalat (29)  
\*\*\*

Prinzenrolle (10,19,20)

### Mittwoch



Backerbsensuppe  
(10,19,20,22)  
\*\*\*

Birnen- Mandelstrudel  
(10,25) mit Schokosoße  
(19,33)

### Donnerstag



Nudeln (14,20) mit  
Tomatensoße (10) und  
Salat (29)  
\*\*\*

Kirschjoghurt (19)

### Freitag



Fischstäbchen (10,18,20) mit  
Kartoffelpüree (19), und  
Karotten-  
Erbsengemüse (19)  
\*\*\*

Vanillepudding (1,19,34)

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.