Speiseplan KIBI Kindermenü

W 2 Datum: 21.9. - 25.9. KW: 39

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Faschierte Laibchen Reis Maissalat Kuchen	**A,C,G** **-** **L,M,O** **ACFGHP**	Spaghetti Bolognese Sugo Blattsalat Obst nach Saison	**A,C,G** **A,G,L** **L,M,O** **-**	Gemüselaibchen Petersilienkartoffel Rohkost Schokopudding	**A,C,G,L** **-** **-** **G**	Profiterolsuppe Nussnudeln Apfelmus	**A,C,L** **A,C,G,H** **-**	Gebackener Fisch Petersilienkartoffeln Rohkost - Paprika Waldbeercreme	**A,C,D,G** **-** **-** **G**

Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH.

Unsere Gemüsebrühen sind alle in BIO-Qualität!

Stand 7/2026

Änderung von Speisen vorbehalten!!!

Die 14 Allergene in der Übersicht:

A- Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse
B- Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse
C- Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse
D- Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse
E- Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
F- Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse
G- Milch von Säugetieren & daraus gewonnene Erzeugnisse
H- Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse
L- Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse
M- Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse
N- Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse
O- Schwefeldioxid und Sulfite
P- Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse
R- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse