Speiseplan KIBI Kindermenü

W 3 Datum: 28.9. - 2.10. KW: 40

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Nudeln Würstelgulasch Rohkost Vanillepudding	**A,C** **A** **-** **G**	Fischnuggets Kartoffeln Blattsalat Pfirischjoghurt	**A,C,D,G** **-** **L,M,O** **G**	Faschierte Laibchen Kartoffelpüree Gurkensalat Obst	**A,C,G** **G,O** **L,M,O** **-**	Nudeln Tomatensauce Rohkost - Paprika Topfencreme	**A,C** **A,L** **-** **G**	Backerbsensuppe Topfenknödel Fruchtmus	**A,C,G,L** **A,C,G** **-**

Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH.

Unsere Gemüsebrühen sind alle in BIO-Qualität!

Stand 1/2026

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