Speiseplan KIBI Kindermenü

W 4 Datum: 5. - 9.10. KW: 41

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Grießnockerlsuppe Buchteln Vanillesauce	**A,C** **A,C,G** **G**	Hühnerschnitzel Natursauce Zartweizen Blattsalat Früchtejoghurt	**.-** **A,G** **A** **L,M,O** **G**	Geschnetzeltes Reis Rohkost - Paprika Pfirsichcreme	**A,G** **-** **-** **G**	gebackenes Hühnerfilet Kartoffeln Gurkensalat Obst	**A,C,G** **-** **L,M,O** **-**	Fischlaibchen Kartoffelpüree Blattsalat Apfelmus	**A,C,D,G** **G** **L,M,O** **-**

Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH. **Unsere Gemüsebrühen sind alle in BIO-Qualität!** Stand 8/2026

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