Speiseplan KIBI Kindermenü

W 5 Datum: 12. - 16.10. KW: 42

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Rindsgulasch Spätzle Maissalat Schokopudding	**A,L,M** **A,C** **L,M,O** **G**	Hörnchen Tomaten-Sahne-Sauce Rohkost Fruchtmus	**A,C** **A,G,L** **-** **-**	Gemüselaibchen Kartoffeln Blattsalat Obst	**A,C,G,L** **-** **L,M,O** **-**	Fischnuggets Kartoffelpüree Gurkensalat Früchtejoghurt	**A,C,D,G** **G,O** **G,L,M,O** **G**	Backerbsensuppe Topfenknödel Apfelmus	**A,C,G,L** **A,C,G,H** **-**

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