Speiseplan KIBI Kindermenü

W 6 Datum: 19. - 25.10. KW: 43

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Serviettenknödel Rahmsauce Karottengemüse Maissalat Apfelkompott	**A,C,G** **A,G** **-** **L,M,O** **-**	Hühnerschnitzel Zartweizen Rahmsauce Rohkost Früchtejoghurt	**.** **A,C** **A,G** **L,M,O** **G**	Buchstabensuppe Apfelstrudel Vanillesauce	**A,C,L** **A,C,G** **A,G**	Grillwürstel Kartoffelpüree Blattsalat Obst	**G** **G,O** **L,M,O**	Gebackene Fischecken Petersilienkartoffeln Gurkensalat Kuchen	**A,C,D,G** **-** **L,M,O** **A,C,F,G,H,P**

Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH.

Unsere Gemüsebrühen sind alle in BIO-Qualität!

Stand 9/2026

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