Speiseplan KIBI Kindermenü

W 1 Datum: 26.10. - 30.10. KW: 44

Montag	*Allergene*	*Dienstag*	*Allergene*	*Mittwoch*	*Allergene*	*Donnerstag*	*Allergene*	*Freitag*	*Allergene*
Nudeln Tomatensauce Maissalat Grießpudding	**A,C** **A,L** **L,M,O** **A,G**	Lasagne Blattsalat Pfirsichkompott	**A,C,G,** **L,M,O** **-**	heißer Leberkäse Kartoffelpüree Gurkensalat Obst nach Saison	**A,C,G** **G,O** **L,M,O** **-**	Fischlaibchen Kartoffeln Rohkost - Paprika Früchtejoghurt	**A,C,D,G** **-** **-** **G**	Fritattensuppe Kaiserschmarrn Apfelmus	**A,C,G,L** **A,C,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