

Speiseplan KIBI Kindermenü

W 6 Datum: 15.6.-21.6.2026 KW: 6

Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene
Serviettenknödel Natarsauce Karottengemüse Apfelkompott	A,C,G A,G - -	Naturschnitzel Zartweizen Rahmsauce Rohkost Früchtejoghurt	. A, C A, 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.

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