

# Speiseplan KIBI Kindermenü

W 2 Datum: 29.6. - 3.7. KW: 27

<b>Montag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Allergene</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Freitag</b>	<b>Allergene</b>
Faschierte Laibchen Reis Maissalat  Kuchen	<b>A,C,G</b> - <b>L,M,O</b>  <b>ACFGHP</b>	Hünerschnitzel Zartweizen Rahmsauce Blattsalat  Obst	- <b>A,</b> <b>A,G</b> <b>L,M,O</b>  -	Nudeln Bolognese Sugo Rohkost  Schokopudding	<b>A,C,G</b> <b>A,G,L</b> -  <b>G</b>	Nudelsuppe  Nussnudeln Fruchtmus	<b>A,G</b>  <b>A,C,G,H</b> -	Würstelgulasch Nudel Rohkost - Karotten  Waldbeercreme	<b>A</b> <b>A,C,G</b> -  <b>G</b>

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