

Speiseplan KIBI Kindermenü

W 3 Datum: 6.7. - 10.7. KW: 28

Montag	<i>Allergene</i>	Dienstag	<i>Allergene</i>	Mittwoch	<i>Allergene</i>	Donnerstag	<i>Allergene</i>	Freitag	<i>Allergene</i>
Fischnuggets Reis Rohkost Vanillepudding	A,C,D,G - - G	Gemüselaibchen Kartoffeln Blattsalat Pfirischjoghurt	A,C,G,L - L,M,O G	Faschierte Laibchen Kartoffelpüree Gurkensalat Obst	A,C,G G,O L,M,O -	Nudeln Tomatensauce Rohkost - Karotte Topfencreme	A,C A,L - G	Backerbsensuppe Topfenknödel Fruchtmus	A,C,G,L A,C,G -

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