

Speiseplan KIBI Kindermenü

W 4 Datum: 13. - 17.7. KW: 29

Montag	<i>Allergene</i>	Dienstag	<i>Allergene</i>	Mittwoch	<i>Allergene</i>	Donnerstag	<i>Allergene</i>	Freitag	<i>Allergene</i>
Grießnockerlsuppe Buchtein Vanillesauce	A,C A,C,G G	Farfalle Tomatensahnesauce Blattsalat Früchtejoghurt	A,C A,G,L L,M,O G	Geschnetzeltes Reis Rohkost - Karotten Pfirsichcreme	A,G - - G	Fischlaibchen Kartoffelpüree Gurkensalat Obst	A,C,D,G G L,M,O -	gebackenes Hühnerfilet Kartoffeln Blattsalat Apfelmus	A,C,G - L,M,O -

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