

# Speiseplan SCHUKI Kinderbetreuung

W 3

Datum: 6.-12.1.2025

KW: 2

<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>
gebackenes Hühnerfilet Reis Rohkost  Vanillepudding	<b>A,C,G</b> - -  <b>G</b>	Bauerntopf mit Hackfleisch Brot Blattsalat  Pfirischjoghurt	<b>A,L</b> <b>A, F, G</b> <b>L,M,O</b>  <b>G</b>	Faschierte Laibchen Kartoffelpüree Gurkensalat  Obst	<b>A,C,G</b> <b>G,O</b> <b>L,M,O</b>  -	Nudeln Tomatensauce Blattsalat  Topfencreme	<b>A,C</b> <b>A,L</b> <b>L,M,O</b>  <b>G</b>	Backerbsensuppe  Topfenknödel Fruchtmus	<b>A,C,G,L</b>  <b>A,C,G</b> -

Oberndorfer Catering Betriebs-GmbH.

Stand 6/2024

## 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