

# Speiseplan KIGA Kinderbetreuung

**W 4**

**Datum: 29.07. - 02.08.2024**

**KW: 31**

<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>
Frühlingssuppe Topfenauflauf Vanillesauce	<b>A,C,G</b> <b>A,C,G</b> <b>G</b>	Farfalle Tomatensahnesauce Blattsalat  Früchtejoghurt	<b>A,C</b> <b>A,G,L</b> <b>L,M,O</b>  <b>G</b>	Geschnetzeltes Kartoffelpüree Blattsalat  Pfirsichcreme	<b>A,G</b> <b>G,O</b> <b>L,M,O</b>  <b>G</b>	Erdäpfeltaler Karottengemüse Gurkensalat  Obst	<b>A,C,G</b> <b>-</b> <b>L,M,O</b>  <b>-</b>	gebackenes Hühnerfilet Kartoffeln Blattsalat  Apfelmus	<b>A,C,G</b> <b>-</b> <b>L,M,O</b>  <b>-</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