

# Catering Übersicht

Kathi & Alex

06.06.2027

Kulturstadel Oberhofen

---

## Gästeanzahl

Gesamt: 129 Personen

- Erwachsene: 124
- Kinder: 5

## Menüwahl

- Fleisch: 63
- Kindermenü: 4
- Vegan: 7
- Vegetarisch: 52
- Noch keine Auswahl: 3

## Ernährungsweise

- Vegan: 2
- Vegetarisch: 17

## Allergien & Unverträglichkeiten

Tisch 1:

- Kathi: Sorbit (kein Steinobst)
- Luggi Trostberger: Doppelte Portion
- Stephanie Rendl: Fruktose

Tisch 2:

- Manuel Zimmer: Fleisch bitte fast durch, nicht rosa! (Near-Done)
- Lena Schmieder: Glutenunverträglichkeit (Zöliakie)

Tisch 3:

- Johanna Geiger: KEIN ESSEN!

Tisch 4:

- Adrian Olbrich: Topfen

Tisch 8:

- Lilith Schmieder: Bohnen

Tisch 9:

- Boni Bonigl: Pilze
- Viktoria Untersulzner: Paprika

- *Flo Wegscheider: Kokos*

Tisch 10:

- Johanna Riedling: Glutenunverträglichkeit

Tisch 12:

- Stefan Gapp: Ananas
- Anna Ruetz: Koriander

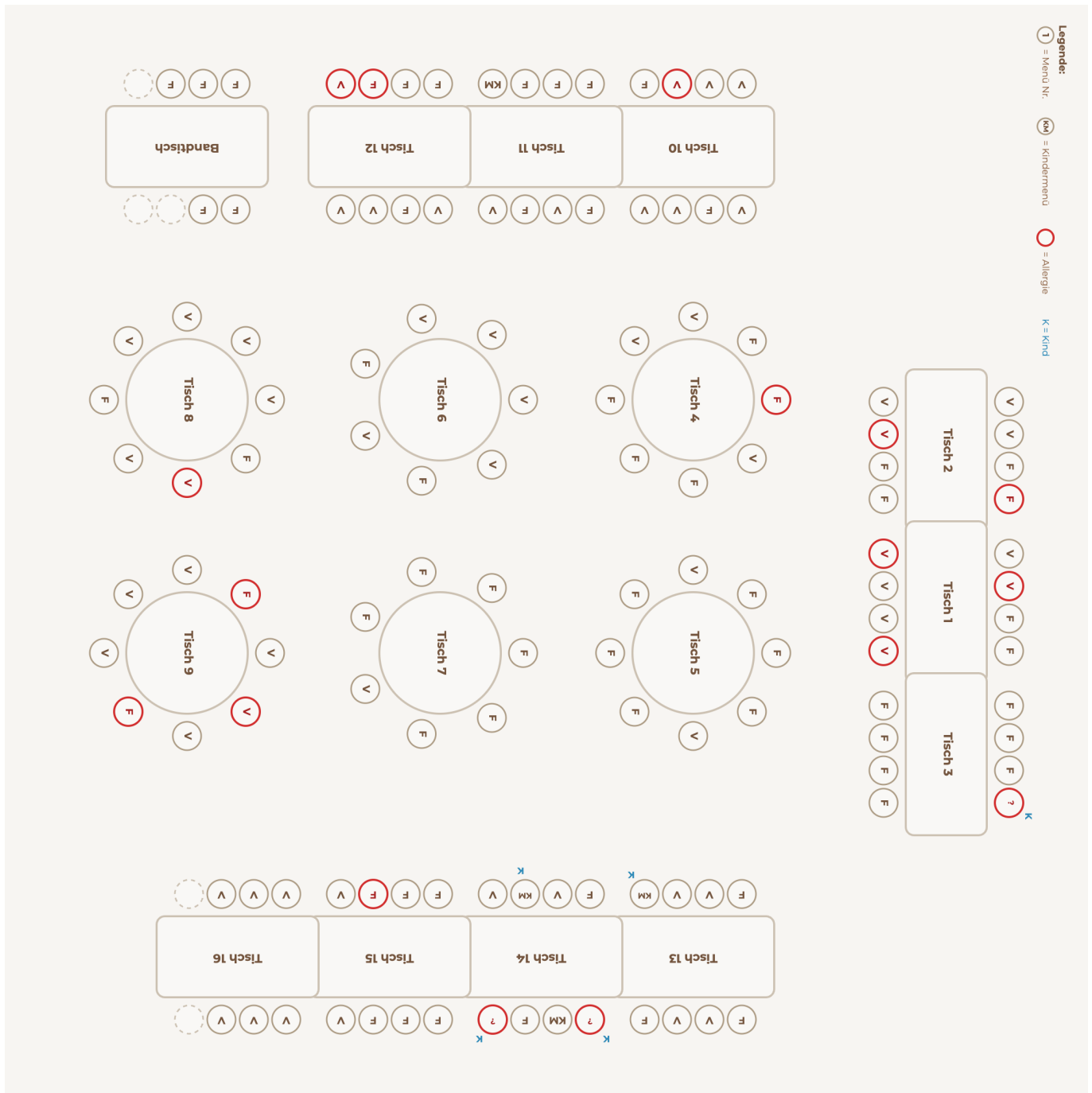
Tisch 14:

- Pauli Wimmer: KEIN KINDERESSEN!
- Avin Uzunova: KEIN KINDERESSEN!

Tisch 15:

- Eric Zimmermann: Früchte & Beeren (Kiwi, Apfel, Birne, etc) und Nüsse

# Saalplan mit Menü-Übersicht



## Menü-Beschreibungen:

1. Fleisch: Rosa gebratener Kalbsrücken mit Beilage
  2. Vegetarisch: Tiroler Knödel-Tris & Schlutzkrapfen
  3. Vegan: Karfiol-Steak
- KM. Kindermenü

K = Kind (5) · Roter Kreis = Allergie (17 Gäste)