

# Speiseplan für Kreuzschule im alten Stadion

Brunner`s Kidsmenü  
Am Silbergarten 12  
93138 Lappersdorf

E-Mail: [service@brunners-kidsmenue.de](mailto:service@brunners-kidsmenue.de)  
Tel.: (0941) 630816-0 Fax: (0941) 630816-16  
[www.brunners-kidsmenue.de](http://www.brunners-kidsmenue.de)



EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG

Speiseplan orientiert sich nach DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 20 16.05-20.05.2022	Seelachsfilet im Backteig <sup>(A1,D)</sup> mit Kartoffelbrei <sup>(G)</sup> ★ Pudding <sup>(G)</sup>	Käse-Tortellini <sup>(A1,C,G)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße ★ Obst der Saison	Backerbsensuppe <sup>(A1,C,G)</sup> ★ Reiberdatschi <sup>(A1,C)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup>	Putengulasch mit Spätzle <sup>(A1,C)</sup>	Bio-Nudeln <sup>(A1)</sup> mit Linsen-Bolognese
	Salatbar	Salatbar		Salatbar	Rohkost mit Dip <sup>(G)</sup>
KW 21 23.05-27.05.2022	Bio-Karottensuppe ★ Eierpfannkuchen <sup>(A1,C,G)</sup> mit Erdbeermarmelade	Hähnchenpfanne mit Champignons und Reis	Käsespätzle <sup>(A1,C,G)</sup> mit Gurkensalat ★ Obst der Saison	Feiertag ★	Gnocchi mit fruchtiger Tomatensoße ★ Fruchtquark <sup>(G)</sup>
		Rohkost mit Dip <sup>(G)</sup>	Salatbar		Salatbar

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :

- 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmittel  
A) Gluten (glutenhaltiges Getreide), A1: Weizen, A2: Roggen, A3: Gerste, A4: Hafer, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch(Laktose),  
H) Schalenfrüchte, H1: Mandeln, H2: Haselnüsse, H3: Walnüsse, H4: Kaschunüsse, H5: Pecannüsse, H6: Paranüsse, H7: Pistazien, H8: Macadamianüsse,  
I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Schwefeldioxid und Sulfite, M) Lupinen, N) Weichtiere

Änderungen vorbehalten