# Speiseplan für Kreuzschule im alten Stadion

**Brunner`s Kidsmenü**
**Am Silbergarten 12, 93138 Lappersdorf**

**Tel.: (0941) 630816-0**
**Fax: (0941) 630816-16**
**E-Mail:service@brunners-kidsmenue.de**
**www.brunners-kidsmenue.de**

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

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|
| KW 16 15.04.-19.04.2024 | Maultaschensuppe vegetarisch (A1,C)<br>Reiberdatschi (A1,C) mit Apfelmus (3) | Käse-Tortellini (A1,C,G) an fruchtiger Tomatensoße | Hähnchenbrustfilet an Rahmsoße (G) mit Kroketten | Bio-Gabelspaghetti (A1) mit Linsen-Bolognese (VEGAN)<br>Obst der Saison | Hausgemachte Kartoffelsuppe (VEGAN) mit Kaisersemmel (A1)<br>Fruchtjoghurt (G) |
| | | Rohkost mit Dip (G) | Salatbar | Salatbar | Salatbar |
| KW 17 22.04.-26.04.2024 | Bio-Karottensuppe<br>Eierpfannkuchen A1,C,G mit Erdbeermarmelade (3) | Schupfnudeln (A1,C) gebraten mit Rahmgemüse (G)<br>Pudding (G) | Chili sin Carne (F) (vegan) (VEGAN) mit Reis<br>Obst der Saison | Putenleberkäs mit Kartoffelbrei (G) | Seelachsfilet in Brezelpanade (A1,D) mit Bio-Kartoffeln |
| | | Salatbar | Salatbar | Salatbar | Rohkost mit Dip (G) |

**EU-Zugelassener Großküchenbetrieb Zulassung Nr. DE BY 30536 EG** **Änderungen vorbehalten!**

**Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen :**

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) geschwefelt, 7) Süßungsmitte
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

vegan (VEGAN)