

Speiseplan für Kreuzschule im alten Stadion

Brunner`s Kidsmenü

Am Silbergarten 12, 93138 Lappersdorf

E-Mail: service@brunners-kidsmenue.de

Tel.: (0941) 630816-0 Fax: (0941) 630816-16

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 22 26.05.-30.05.2025	Hähnchenbrustfilet natur an Rahmsoße ^(G) mit Rösti Fruchtquark ^(G)	Rotes Linsengemüse mit (Bio-Karotten und Pastinaken) an Spätzle ^(A1,C)	Pfannkuchensuppe ^(A1,C,G) Fingernudeln ^(A1,C) mit Apfelmus	Feiertag 	Bergkäsenocken ^(A1,C,G) an Champignon- rahmsoße ^(G)
	Salatbar	Salatbar			Rohkost mit Dip ^(G)
KW 23 02.06.-06.06.2025	Bio-Gnocchi ^(A1,C) an Tomaten- Gemüseragout Pudding ^(A1,G)	Seelachsfilet im Backteig ^(A1,D) mit Kartoffeln	Bio- Vollkornnudeln ^(A1) mit Hackfleischsoße (Rind)	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kaisersemmel ^(A1) Obst der Saison	Bio-Karottensuppe Milchreis ^(G) mit Kompott ⁽³⁾
	Salatbar	Rohkost mit Dip ^(G)	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