

Speiseplan für Kreuzschule im alten Stadion

Brunner`s Kidsmenü
Am Silbergarten 12
93138 Lappersdorf

E-Mail: kidsmenue@t-online.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-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 10 02.03.-06.03.2020	Seelachsfilet paniert ^(A1,D) mit Petersilienkartoffeln ★ Stracciatellajoghurt ^(G)	Hähnchen- Gemüsepfanne mit Bulgur ^(A1) oder Gemüsepfanne „mediterran“ mit Bulgur ^(A1)	Tortellini- Formaggio ^(A1,C,G) mit fruchtiger Tomatensoße ★ Obst der Saison	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Putenwiener und Kaisersemmel ^(A1) oder Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kaisersemmel ^(A1)	Bio-Brokkolisuppe ★ Fingernudeln ^(A1,C) mit Birnenkompott ⁽³⁾
	Salatbar	Salatbar	Salatbar	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