

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-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 11 09.03.-13.03.2019	Putengeschnetzeltes mit Serviettenknödel ^(A1,C) oder Serviettenknödel ^(A1,C) mit Champignonrahm- soße ^(G)	Fischnugget ^(A1,D) mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Obst der Saison	Bio- Vollkornnudeln ^(A1) mit Hackfleischsoße oder Bio-Vollkornnudeln ^(A1) mit vegetarischer Bolognese ^(F)	Backerbsensuppe ^(A1,C,G) ★ Eierpfannkuchen ^(A1,C,G) mit Erdbeermarmelade	Käsespätzle ^(A1,C,G) mit Bio-Karottengemüse ★ Fruchtquark ^(G)
	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