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 '	Raviolini Ratatouille (A1) an fruchtiger Tomatensoße Cobst der Saison	Bergkäsenocken (A1,C,G) an Champignon- rahmsoße (G) Stracciatellajoghurt(G)	Hähnchenpfanne an Curryrahm ^(G) mit Reis & Salat	Pfannkuchensuppe (A1,C,G) Fingernudeln (A1,C) mit Apfelmus (3)	Reiberknödel (L,2,3) mit Soße Rohkost mit Dip (G)
KW 5	Bio-Gnocchi (A1,C) an Tomaten- Gemüseragout Grießpudding (A1,G)	Seelachsfilet im Backteig (A1,D) mit Bio-Kartoffeln Rohkost mit Dip (G)	Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Kaisersemmel (A1)	Bio- Vollkornnudeln (A1) mit Hackfleischsoße (Rind) Salat	Bio-Brokkolisuppe Marillenknödel (A1,C,G) mit Vanillesoße (G)

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