

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



Brunner's
kidsmenü
gesund - frisch - einfach lecker



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 32 03.08.-07.08.2026	Bio-Brokkolisuppe (alles Bio) ★ Reiberdatschi (A1,C) mit Bio-Apfelmus (3) (ungesüßt)	Bio-Nudeln (A1) mit Grünkern- Bolognese (A1) ★ Rohkost mit Dip (G) (Dip Bio)	Hausgemachte Kartoffelsuppe (alles Bio) mit Kaisersemmel (A1) ★ Obst der Saison	Hähnchenschnitzel paniert (A1) mit Kartoffelbrei (G) ★ Salat	Bio- Semmelknödel (A1,C) mit Rahmsoße (A1,F,G) ★ Fruchtquark (G)
KW 33 10.08.-14.08.2026	Käse-Tortellini (A1,C,G) mit fruchtiger Tomatensoße ★ Pudding (G)	Grießnockerlsuppe (Gemüsebrühe-Bio) (A1,C,G) ★ Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Erdbeermarmelade (3)	Geflügel- Hackbällchen (A1,C) an Soße mit Bio-Reis ★ Salat	Kartoffeltaschen (G) (mit Frischkäsefüllung) und Rahmspinat (G) ★ Obst der Saison	Seelachsfilet paniert (A1,D) mit Kartoffelbrei (G) ★ Rohkost mit Dip (G) (Dip Bio)

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

Vegan



Änderungen vorbehalten



Folgende Zutaten und Erzeugnisse nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Kartoffeln, Reis, Brokkoli, Apfelmus,