

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-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 34 17.08.-21.08.2026	Kohlrabicremesuppe (Gemüsebrühe-Bio) ★ Kartoffelrösti mit Kräuterquark ^(G) (Quark-Bio)	Bergkäsenocken (A1,C,G) an Champignon- rahmsoße ^(G) ★ Fruchtjoghurt ^(G)	Lasagne Bolognese (Rind) ^(A1,C,G) ★ Salat	Gemüse-Knusper- Dino ^(A1,A2,C,I,K) mit Kartoffelbrei ^(G) ★ Rohkost mit Dip ^(G)	Schupfnudeln ^(A1,C) mit Karottengemüse ^(G) (Karotte-Bio) ★ Obst der Saison
KW 35 24.08.-28.08.2026	Bio-Gnocchi ^(A1,C) an Tomaten- Gemüseragout ★ Pudding ^(G)	Käsespätzle ^(A1,C,G) (Spätzle-Bio) mit Bio-Gemüse ★ Obst der Saison	Butterklößchensuppe (A1,C,G) (Gemüsebrühe-Bio) ★ Kaiserschmarrn ^(A1,C,G) mit Bio-Apfelmus ⁽³⁾ (ungesüßt)	Hähnchenpfanne an Curryrahm ^(G) mit Bio-Reis ★ Salat	Seelachsfilet in Brezelpanade ^(A1,D) mit Bio-Kartoffeln ★ Rohkost mit Dip ^(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



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

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Spätzle, Gemüse, Karotte, Reis, Gnocchi, Kartoffeln