

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 8 16.02.-20.02.2026	Pfannkuchensuppe (Gemüsebrühe-Bio) (A1,C,G) Reiberdatschi (A1,C) mit Bio-Apfelmus (3)	Geflügel- Hackbällchen (A1,C) an Soße (G) mit Kartoffelbrei (G) Salat	Seelachs paniert (A1,D) mit Bio-Kartoffeln Fruchtjoghurt (G)	Bio- Vollkornnudeln (A1) mit Grünkern- Bolognese (A1) Obst der Saison	Kürbis- Kartoffel-Gulasch (alles-Bio) mit Kaisersemmel (A1) Rohkost mit Dip (G) (Dip Bio)
KW 9 23.02.-27.02.2026	Käse-Tortellini (A1,C,G) mit fruchtiger Tomatensoße Obst der Saison	Putengulasch mit Bio-Spätzle (A1,C) Salat	Chili sin Carne (F) (vegan) mit Bio-Reis Pudding (G)	Bio-Karottensuppe (alles Bio) Kaiserschmarrn (A1,C,G) mit Bio-Apfelmus (3)	Bio- Semmelknödel (A1,C) mit Soße 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



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

Joghurt natur, Quark natur, Gemüsebrühe, Nudeln, Kartoffeln, Spätzle, Reis, Karotten, Apfelmus, Kürbis, Semmelknödel

Änderungen vorbehalten

