



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Vorspeise	***	Knackiger Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch inkl. Laktose)	Möhrensalat mit Orangen-Dressing (2)	***	Frischer Gurkensalat (2)
 Hauptgericht HG 1	Frühlingsuppeneintopf (mit Kartoffeln, Karotten, Blumenkohl, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (enthält Gluten aus Weizen, Roggen)	Putenschnitzel natur in Bratensauce, dazu Reis	Milchreis (enthält Milch inkl. Laktose) mit Kirschen	Rindergeschnetzeltes (mit Pilzen, Zwiebeln, Paprika), dazu Bio-Penne  (enthält Gluten aus Weizen) und Kohlrabigemüse	Mini-Dorschfilet ( <b>Fisch</b> ) mit Dillsauce (enthält Milch inkl. Laktose), dazu Kartoffeln
 Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	Kartoffel-Gemüse-Auflauf (mit Mais, Bohnen, Erbsen, Karotten, Paprika) (enthält Milch inkl. Laktose, Hülsenfrüchte, Ei, 2)	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (enthält Milch inkl. Laktose), dazu Schnittlauchsauce (enthält Milch inkl. Laktose)	Bio-Penne  (enthält Gluten aus Weizen, Ei) mit mediterraner Tomatensauce (mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Aubergine)	Gemüselasagne (mit Brokkoli, Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten, Sellerie) (enthält Gluten aus Weizen, Milch inkl. Laktose, Sellerie, Ei, 3)	Schupfnudelpfanne (enthält Gluten aus Weizen, Ei, Sellerie) mit Apfelmus (3)
 Dessert	Birne	Quarkspeise mit Kirschen (enthält Milch inkl. Laktose)	Banane	Vanillepudding (enthält Milch inkl. Laktose)	Erdbeerjoghurt (enthält Milch inkl. Laktose) Auf ins Wochenende! 😊

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.



Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet. Auch im Rahmen einer vegetarischen Ernährung wird einmal pro Woche Seefisch und 14-tägig fettreicher Seefisch zum Verzehr empfohlen.



Außerdem sind wir zertifiziert durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz DE-ÖKO-039.

Kontaktdaten: pirrung monsterlecker-Küche St. Ingbert, Telefon 06894-590 8805, Fax 06894-590 8804, tina.dietz@pirrung.de

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in Klammern angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einzusehen. 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert/mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin