



| Guten Appetit!                              | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag  |
|---|--|--|--|--|--|
| <br>Vorspeise                               |  | Blattsalat mit Joghurt-Dressing<br>(enthält Milch inkl. Laktose)   | Frischer Gurkensalat   |  | Knackiger Möhrensalat  |
| <br>Hauptgericht<br>HG 1                    | Linseneintopf (mit Sellerie, Lauch und Möhren), dazu ein Vollkornbrötchen<br>(enthält Gluten / Weizen, Hülsenfrüchte)                            | Putengulasch<br>(enthält Milch inkl. Laktose)<br>mit Vollkorn-Spirelli<br>(enthält Gluten / Weizen)  | Seelachsfilet mit Tomatenfüllung, dazu Kräuterquark und Kartoffeln<br>(enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose) | Rinderfrikadelle<br>(enthält Gluten / Weizen)<br>mit Kartoffelpüree<br>(Milch inkl. Laktose)<br>und Kaisergemüse | <br>Bio-Penne<br>(enthält Gluten / Weizen)<br>mit Tomatensauce und Reibekäse<br>(enthält Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen) |
| <br>Hauptgericht<br>HG 2<br>- vegetarisch - | Nudelauflauf<br>(enthält Gluten / Weizen)<br>mit Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Käse überbacken<br>(enthält Milch inkl. Laktose, 2) | Gemüsegulasch aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren<br>(enthält Milch inkl. Laktose),<br>dazu Vollkorn-Spirelli<br>(enthält Gluten / Weizen) | Kartoffel-Paprika-Pfanne   | Spätzle mit Spinat-Käsesauce<br>(enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Soja)                             | Gnocchi mit Gemüse-Tomatensauce (Karotten, Lauch, Sellerie)<br>(enthält Gluten / Weizen, Sellerie, Ei)                         |
| <br>Dessert                                 | Orangen  | Schokoladenpudding<br>(enthält Milch inkl. Laktose, 2)   | Banane   | Müsli mit Joghurt<br>(enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Nüsse)                                       | Obstsalat<br>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