







Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Vorspeise</b>		Blattsalat mit Vinaigrette	Frischer Rohkostsalat		Frischer Gurkensalat
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Erbsensuppe mit Lauch, Sellerie und Karotten, dazu ein Vollkornbrötchen (enthält <b>Gluten / Weizen</b> )	Putengeschnetzeltes, dazu Gemüserais mit Lauch, Sellerie und Karotten (enthält <b>Gluten / Weizen</b> )	Fischfrikadelle (enthält <b>Ei, Gluten / Weizen</b> ), dazu Remouladensauce (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> ) und Salzkartoffeln	Geflügeldinos (enthält <b>Ei, Gluten/Weizen, 3, 7</b> ) mit Kartoffelstampf (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> ) und Möhrengemüse	Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce (enthält <b>Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen, 2</b> )
 <b>Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -</b>	Vegetarische Ravioli mit Gemüse- Tomatensauce (enthält <b>Gluten / Weizen, Ei, Erbsen, Möhren</b> )	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> )	Gemüseragout aus Paprika, Möhren, Porree und Bohnen (enthält <b>Sellerie</b> ), dazu Vollkorn-Spirelli (enthält <b>Gluten / Weizen, Ei</b> )	Schupfnudeln mit Gemüsesauce (enthält <b>Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen</b> )	Vegetarische Knusperfrikadelle (enthält <b>Gluten / Weizen, Ei</b> ) mit Reis und Paprikasauce (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> )
 <b>Dessert</b>	Apfel	Erdbeer-Joghurt (enthält <b>Milch inkl. Laktose, 1</b> )	Banane	Schokoladenpudding (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> )	Joghurt (enthält <b>Milch inkl. Laktose</b> )  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