



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Linseneintopf (mit Sellerie, Lauch, Möhren) <b>(enthält Hülsenfrüchte, Sellerie)</b> *** Vollkornbrötchen <b>(enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste, 6)</b>	Putengulasch <b>(enthält Sellerie, Schwefel, 1,3)</b> mit Vollkorn-Spirelli <b>(enthält Gluten/Weizen)</b> *** Blattsalat mit Joghurt-Dressing <b>(enthält Milch/Laktose)</b>	Seelachs-Fischfiguren <b>(enthält Gluten/Weizen)</b> *** Kräuterquark <b>(enthält Milch/Laktose)</b> *** Kartoffeln *** Frischer Gurkensalat	Geflügel-Cevapcici <b>(enthält Gluten/Weizen, Ei, Senf, Sellerie)</b> mit Kartoffelpüree <b>(enthält Milch/Laktose, Schwefeldioxid, 2,3)</b> und Kaisergemüse	 Bio-Penne <b>(enthält Gluten/Weizen)</b> *** Tomatensauce *** Reibekäse <b>(enthält Milch/Laktose, 2)</b> *** Knackiger Möhrensalat
<b>Hauptgericht HG 2 -</b>	Hackfleischtopf (mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten) *** Kartoffeln	Gemüsegulasch (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) <b>(enthält Milch/Laktose)</b> mit Vollkorn-Spirelli <b>(enthält Gluten/Weizen)</b> *** Blattsalat mit Joghurt-Dressing <b>(enthält Milch/Laktose)</b>	Spätzle <b>(enthält Gluten/Weizen, Ei)</b> *** mit Spinat-Käsesauce <b>(enthält Milch/Laktose, 1,2,6)</b>	Kartoffel-Paprika-Pfanne <b>(enthält Sellerie)</b> *** Frischer Gurkensalat	Gnocchi mit <b>(enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Sellerie)</b> Gemüse-Tomatensauce (Karotten, Lauch, Sellerie) *** Knackiger Möhrensalat
 <b>Dessert</b>	Apfel	Schokoladenpudding <b>(enthält Milch/Laktose, 6)</b>	Banane	Müsli <b>(enthält Gluten/Weizen/ Hafer/ Gerste, Schalenfrüchte/ Mandel, Erdnüsse, Soja, Lupinen)</b> mit Joghurt <b>(enthält Milch/Laktose)</b>	Obstsalat 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