






| Guten Appetit!  | Montag | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag  | Freitag   |
|---|--------|--|--|---|---|
| <br><b>Hauptgericht<br/>HG 1</b> | ***    | Brokkolicremesuppe<br>(mit Kartoffeln)<br>(enthält Milch/Laktose)<br>***<br><br>Vollkornbrötchen<br>(enthält Gluten/Weizen/<br>Roggen/Gerste, 6) | Vegetarisches<br>Milchschnitzel (1 Schnitzel)<br>(enthält Milch/Laktose,<br>Gluten/Weizen, Ei)<br>mit Kräutersauce<br>(enthält Milch/Laktose)<br>***<br><br>Kartoffeln<br>***<br><br>Knackiger Möhrensalat | Hähnchenbrustfilet, natur,<br>mit Bratensauce (6)<br>***<br><br>Blumenkohlgemüse<br>(enthält Milch/Laktose)<br>***<br><br>Naturreis | Seelachs (Fisch), mit<br>Tomaten u. Käse<br>überbacken (enthält<br>Milch/Laktose,2,Gluten/Weizen),<br>mit Kräutersauce<br>(enthält Milch/Laktose)<br>und Kartoffelpüree<br>(enthält Milch/Laktose,<br>Schwefeldioxid, 2,3)<br>***<br><br>Frischer Gurkensalat |
| <b>Hauptgericht<br/>HG 2</b>  | ***    | Gyroseintopf<br>(mit Mais, Paprika)<br>(enthält Senf, 6)<br>***<br><br>Reis  | Eieromelette (1 Omelette)<br>(enthält laktosefreie Milch, Ei)<br>***<br><br>Kräutersauce<br>(enthält Milch/Laktose)<br>***<br><br>Kartoffeln<br>***<br><br>Knackiger Möhrensalat                           | Tortellini<br>mit Ricotta und<br>Spinat gefüllt<br>(enthält Gluten/Weizen,<br>Milch/Laktose)<br>***<br><br>Tomatensauce             | Kaiserschmarrn,<br>(enthält Milch/Laktose,<br>Gluten/Weizen, Ei)<br>***<br><br>Apfelmus (3)<br>***<br><br>Frischer Gurkensalat  |
| <br><b>Dessert</b>             | ***    | Birne  | Vanillepudding<br>(enthält Milch/Laktose,6)  | Banane  | Kuchen (enthält Milch/Laktose,<br>Gluten/Weizen)<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.

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