



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht HG 1	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage (enthält Milch/Laktose,6) *** Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste, 6)	Rindergulasch *** Kartoffelpüree (enthält Milch/Laktose,2,3) *** Blattsalat mit Balsamico-Dressing (enthält Sulfite, 2,3)	4 Cannelloni - gefüllt mit Ricotta und Spinat (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen) mit Tomatensauce und Käse (2) *** Kohlrabi-Karotten-Salat	Kartoffelklöße mit Specksauce (Geflügel) *** Sauerkraut (1,6)	Tortellini (enthält Gluten/Weizen) mit Thunfischsauce (enthält Milch/Laktose, Sellerie) *** Rohkostsalat mit Honig-Senf-Dressing (enthält Sulfite, Senf, 3,6)
Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	Spätzle- (enthält Gluten/Weizen, Ei) Gemüsepfanne (Paprika, Mais, Bohnen) (Hülsenfrüchte) *** Rahmsauce (enthält Milch/Laktose)	Zwei Pfannkuchen (ungefüllt) (enthält Gluten/Weizen, Ei) *** mit vegetarischer Bolognesesauce (Karotten, Lauch, Sellerie) (enthält Soja, Sellerie) *** Blattsalat mit Balsamico-Dressing (enthält Sulfite, 2,3)	Mit Käse (2) überbackener Blumenkohl *** Sauce Hollandaise (enthält Milch/Laktose, Sellerie, Ei) und Salzkartoffeln *** Kohlrabi-Karotten-Salat	Bio-Penne mit Gemüse (enthält Gluten/Weizen, Sellerie) *** Kräuter-Käsesauce (enthält Milch/Laktose,1,2,6)	Ein Gemüse-Dino (mit Paprika, Erbsen, Karotten) (enthält Ei, Sellerie, Hülsenfrüchte) mit Kräutersauce (enthält Milch/Laktose, Sellerie) und Salzkartoffeln *** Rohkostsalat mit Honig-Senf-Dressing (enthält Sulfite, Senf, 3,6)
Dessert	Banane	Maracuja-Joghurt (enthält Milch/Laktose, 6)	Apfel	Karamellpudding (enthält Milch/Laktose, 2)	Gemischtes Obst: Banane, Orange, Apfel, Birne 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