



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Vorspeise		Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch inkl. Laktose)	Knackiger Möhrensalat		Frischer Gurkensalat
 Hauptgericht HG 1	Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln, dazu ein Vollkornbrötchen (enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose)	Spaghetti, dazu (enthält Gluten / Weizen) Rinderhackfleischsauce „Bolognese“ (enthält Ei) und Reibekäse (enthält Milch inkl. Laktose, 2)	Vegetarisches Milchschnitzel (enthält Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen) mit Kartoffeln	Hähnchenbrust natur, dazu Bratensauce, Blumenkohlgemüse (enthält Milch inkl. Laktose) und Naturreis	Seelachs (Fisch) mit Tomaten und Käse (2) überbacken, dazu Kräutersauce (enthält Milch inkl. Laktose) und Kartoffelpüree
 Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	Bio-Penne (enthält Gluten / Weizen) mit Tomaten-Paprikasauce	Spaghetti, dazu (enthält Gluten / Weizen) „Gemüse-Bolognese“ (Karotten, Lauch, Sellerie) (enthält Soja, Sellerie) und Reibekäse (enthält Milch inkl. Laktose, 2)	Eieromelette (enthält Gluten / Weizen, Ei) mit Kräutersauce (enthält Milch inkl. Laktose), dazu Kartoffeln	Tortellini (enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose) mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Tomatensauce	Kaiserschmarrn, (enthält Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen, Ei) dazu Apfelmus (6, 1)
 Dessert	Birne	Pfirsich-Joghurt (enthält Milch inkl. Laktose)	Vanillepudding (enthält Milch inkl. Laktose)	Banane	Kuchen (enthält Milch inkl. Laktose, Gluten / Weizen) 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