



| Guten Appetit!                              | Montag  | Dienstag  | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag  |
|---|---|---|--|--|--|
| <br>Vorspeise                               |   | Blattsalat mit Joghurt-Dressing<br>(enthält Milch inkl. Laktose)  | Möhrensalat mit Orangen-Dressing   |  | Frischer Gurkensalat   |
| <br>Hauptgericht<br>HG 1                    | Vegetarisches „Chili con Carne“ (mit Bohnen, Mais, Paprika), dazu Stangenbaguette<br>(enthält Gluten / Weizen)              | Putenbällchen in Bratensauce, dazu Reis<br>(enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Ei)                                   | Gefüllte Pfannkuchen<br>(enthält Gluten / Weizen, Ei) mit Käse und Spinat gefüllt<br>(enthält Milch inkl. Laktose,2), dazu vegetarische Bolognesesauce<br>(enthält Soja) | Rindergeschnetzeltes mit Rahm-Kohlrabi<br>(enthält Milch inkl. Laktose), dazu Bio-Penne<br>(enthält Gluten / Weizen)<br>                   | Mini-Dorschfilet (Fisch) mit Dillsauce<br>(enthält Milch inkl. Laktose), dazu Kartoffeln       |
| <br>Hauptgericht<br>HG 2<br>- vegetarisch - | Tortellini<br>(enthält Gluten / Weizen) mit Spinat-Käsefüllung,<br>(enthält Milch inkl. Laktose,2) dazu Tomaten-Gemüsesauce | Gemüseköttbullar<br>(enthält Gluten / Weizen) mit Schnittlauchsauce,<br>(enthält Milch inkl. Laktose, Sellerie) dazu Kartoffeln | Vollkorn-Spirelli<br>(enthält Gluten / Weizen) mit Paprika, Zucchini und Aubergine, dazu „mediterrane“ Tomatensauce  | Gemüselasagne (Sellerie, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten)<br>(enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Sellerie, Ei,3) | Schupfnudelpfanne<br>(enthält Gluten / Weizen, Ei, Milch inkl. Laktose, Sellerie) mit Apfelmus |
| <br>Dessert                                 | Apfel   | Quarkspeise mit Mandarinen<br>(enthält Milch inkl. Laktose)   | Banane   | Vanillepudding<br>(enthält Milch inkl. Laktose)  | Birne<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.



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