







Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Vorspeise		Blattsalat mit Vinaigrette	Frischer Rohkostsalat		Frischer Gurkensalat
 Hauptgericht HG 1	Erbsensuppe (enthält Hülsenfrüchte) mit Lauch, Sellerie und Karotten, dazu ein Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste, 6)	Putengeschnetzeltes, dazu Gemüsereis mit Lauch, Sellerie und Karotten	Dorschfilet, (enthält Ei, Gluten/Weizen) dazu Remouladensauce (enthält Milch inkl. Laktose, Ei) und Salzkartoffeln	Geflügeldinos (enthält Ei, Gluten/Weizen, 3,7) mit Kartoffelstampf (enthält Milch inkl. Laktose) und Möhrengemüse	Vegetarische Maultaschen (enthält Gluten/Weizen, Hülsenfrüchte,Ei,Sellerie, Milch inkl. Laktose) mit Käsesauce (enthält Milch inkl. Laktose, 2)
Hauptgericht	„Chili-con-Carne (mit Rinderhackfleisch) mit Mais, Paprika, Bohnen, dazu ein (enthält Hülsenfrüchte) Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste, 6)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (enthält Milch inkl. Laktose)	Gemüsecurry aus Paprika, Möhren, Zucchini und Kichererbsen, (enthält Hülsenfrüchte) in Kokossauce, dazu (enthält Milch inkl. Laktose) Bio-Penne (enthält Gluten/Weizen) 	Schupfnudeln (enthält Gluten/Weizen, Sellerie, Ei) mit Gemüsesauce (enthält Milch inkl. Laktose, Hülsenfrüchte)	Vegetarische Frischkäseschnitte (enthält Milch inkl. Laktose, Gluten/Weizen/Roggen/Gerste) mit Reis und Paprikasauce (enthält Milch inkl. Laktose)
 Dessert	Apfel	Kirsch-Bananen-Joghurt (enthält Milch inkl. Laktose, 1)	Banane	Schokoladenpudding (enthält Milch inkl. Laktose, 6)	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