



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Vorspeise		Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch inkl. Laktose)	Möhrensalat mit Orangen-Dressing		Frischer Gurkensalat
 Hauptgericht HG 1	Frühlingsuppeneintopf (mit Kartoffeln, Lauch, Karotten, Sellerie, Blumenkohl und Brokkoli), dazu ein Vollkornbrötchen (enthält Gluten / Weizen)	Putenbällchen in Bratensauce, dazu Reis (enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Ei)	Dampfnudeln (enthält Gluten / Weizen) mit Vanillesauce (enthält Milch inkl. Laktose)	Rindergeschnetzeltes mit Rahm-Kohlrabi (enthält Milch inkl. Laktose), dazu Bio-Penne (enthält Gluten / Weizen)	Mini-Dorschfilet (Fisch) mit Dillsauce (enthält Milch inkl. Laktose), dazu Kartoffeln
 Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat (enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose), dazu Tomatenrahmsauce (enthält Milch inkl. Laktose)	Frühlingsrolle vegetarisch gefüllt (Paprika, Weißkohl und Karotten) (enthält Gluten / Weizen, Sellerie, Senf, 3), dazu Sauce süß-sauer und Reis	Spirelli (enthält Gluten / Weizen) mit mediterraner Tomatensauce (mit Paprika, Zucchini und Aubergine)	Gemüselasagne (Sellerie, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Tomaten) (enthält Gluten / Weizen, Milch inkl. Laktose, Sellerie, Ei, 3)	Schupfnudelpfanne (enthält Gluten / Weizen, Ei, Milch inkl. Laktose, Sellerie) mit Apfelmus
 Dessert	Apfel	Quarkspeise mit Birnen (enthält Milch inkl. Laktose)	Banane	Vanillepudding (enthält Milch inkl. Laktose)	Frucht-Joghurt (enthält Milch inkl. Laktose, 2) 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