



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>Linseneintopf (mit Sellerie, Lauch, Möhren) (enthält Hülsenfrüchte, Sellerie) ***</p> <p>Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam, 6)</p>	<p>Putengulasch (enthält Sellerie, Schwefel, 1,3) mit Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Lachsragout (enthält Fisch, Milch/Laktose) ***</p> <p>Kartoffeln ***</p> <p>Frischer Gurkensalat</p>	<p>Drei Geflügel-Cevapcici (enthält Gluten/Weizen, Ei, Senf, Sellerie) ***</p> <p>Kartoffelpüree (enthält Milch/Laktose, Schwefeldioxid, 2,3) ***</p> <p>Kaisergemüse</p>	 <p>Bio-Penne (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Tomatensauce ***</p> <p>Reibekäse (enthält Milch/Laktose,2) ***</p> <p>Knackiger Möhrensalat</p>
Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	<p>Gemüsegulasch (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (enthält Milch/Laktose) mit Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen)</p>	<p>Kartoffel-Paprika-Pfanne ***</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Veg. Reispfanne (Weißkohl, Bambus, Chinesische Champignons, Mungobohnenkeimlinge, Paprika, Karotten, Kaiserschoten) (enthält Gluten/Weizen, Soja, Hülsenfrüchte, Curry) ***</p> <p>Frischer Gurkensalat</p>	<p>Spätzle (enthält Gluten/Weizen, Ei) ***</p> <p>mit Spinat-Käsesauce (enthält Milch/Laktose,1,2,6)</p>	<p>Gnocchi mit (enthält Sellerie, Ei Gluten/Weizen) Gemüse-Tomatensauce (Karotten, Lauch, Sellerie) ***</p> <p>Knackiger Möhrensalat</p>
 Dessert	<p>Apfel</p>	<p>Schokoladenpudding (enthält Milch/Laktose, 6)</p>	<p>Banane</p>	<p>Früchte-Müsli (enthält Gluten/Weizen/ Hafer/ Gerste, Schalenfrüchte/ Mandel, Haselnüsse, Erdnüsse, Sesam) mit Kirschjoghurt (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Birne</p> <p>Auf ins Wochenende! 😊</p>



Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



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