







Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>Kürbiscremesuppe (enthält Milch/Laktose, Curry) ***</p> <p>Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam, 6)</p>	<p>Fünf Putenbällchen (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, 6) in Bratensauce (6) ***</p> <p>Reis ***</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Milchreis (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>mit warmen Kirschen (6) ***</p> <p>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</p>	<p>Rindergeschnetzeltes (mit Paprika, Zwiebeln) (Schwefel,1,3,6) ***</p> <p>Rahm-Kohlrabi (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>Bio-Penne  (enthält Gluten/Weizen)</p>	<p>Zwei Mini-Dorschfilets mit Dillsauce (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>Kartoffeln ***</p> <p>Frischer Gurkensalat</p>
Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	<p>Tortellini mit Spinat-Käsefüllung (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Muskatnuss) ***</p> <p>Tomaten-Gemüsesauce (mit Lauch, Karotten, Sellerie) (enthält Sellerie)</p>	<p>Fünf Gemüse-Köttbullar (mit Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) (enthält Ei,Hülsenfrüchte,Curry) ***</p> <p>Schnittlauchsauce und Reis (enthält Milch/Laktose,Sellerie) ***</p> <p>Blattsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Vollkornnudeln (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>„mediterrane Tomatensauce“ (mit Paprika, Zucchini und Aubergine) ***</p> <p>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</p>	<p>Gemüselasagne (ein Stück) (mit Sellerie, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini und Tomaten) (enthält Gluten/Weizen, Ei Milch/Laktose,Sellerie,3)</p>	<p>Schupfnudel-Pfanne (enthält Ei, Sellerie, Gluten/Weizen) ***</p> <p>Apfelmus (3) ***</p> <p>Frischer Gurkensalat</p>
 Dessert	<p>Apfel</p>	<p>Quarkspeise mit Mandarinen (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Banane</p>	<p>Vanillepudding (enthält Milch inkl. Laktose,6)</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