
















Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>Gemüsecremesuppe (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)</p>	<p>Lachscurry mit Möhren und Äpfeln (enthält Milch/Laktose,Fisch,Curry) ***</p> <p>Reis ***</p> <p>-Kopfsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Vollkornnudeln (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Gemüse-Tomatensauce (mit Paprika, Zucchini, Erbsen) (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Möhrensalat</p>	<p>Rindergeschnetzeltes (Oberschale) (mit Paprika, Zwiebeln) ***</p> <p>Rahmzucchini (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Kartoffeln</p>	<p>Tortellini mit Ricottakäsefüllung (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Muskatnuss) ***</p> <p>Gemüse-Tomatensauce (mit Lauch, Karotten, Sellerie) (enthält Sellerie) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>
Hauptgericht HG 2	<p>Vegetarischer Gyros-Eintopf mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kartoffeln, (enthält Hülsenfrüchte, Soja, Ei)</p>	<p>Gnocchi (enthält Sellerie,Ei,Gluten/Weizen) ***</p> <p>Gemüse-Tomatensauce (Karotten,Lauch,Sellerie) ***</p> <p>-Kopfsalat mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Putengeschnetzeltes (enthält Sellerie, Senf) ***</p> <p>Gemüsereis mit Lauch, Karotten und Sellerie ***</p> <p>-Möhrensalat</p>	<p>-Kartoffel-Paprika-Pfanne</p>	<p>Eine vegetarische Frischkäseschnitte (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen/Roggen/Gerste) mit Reis und Paprikasauce (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>
 Dessert	<p>-Apfel</p>	<p>Quarkspeise mit Birnen (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Banane</p>	<p>Apfel-Kirsch-Kompott</p>	<p>-Birne Auf ins Wochenende! 😊</p>

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem neusten „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.

 die mit  gekennzeichneten Produkte, stammen aus regionalem Anbau.

Kontakt Daten: 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