















Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>Linsensuppe (mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Möhren) (enthält Hülsenfrüchte, Sellerie) ***</p> <p>Mehrkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)</p>	<p>Kartoffel-Gemüsepfanne (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) ***</p> <p>-Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</p>	<p>Tortellini - gefüllt mit Ricotta Käse - überbacken mit Tomatensauce und Käse (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Sellerie) ***</p> <p>-Kohlrabi-Karotten-Salat</p>	<p>Rindergeschnetzeltes (Keule) (mit Paprika, Zwiebeln) ***</p> <p>Vollkornnudeln (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Rahmzucchini (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>MSC/Wildfang-Scholle paniert (enthält Gluten/Weizen/Roggen, Fisch,5) ***</p> <p>-Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>
Hauptgericht HG 2	<p>Ratatouillegemüse in Tomatensauce (Zucchini, Aubergine, Zwiebeln) (enthält Sellerie) ***</p> <p>mit Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen)</p>	<p>Reibekuchen (enthält Gluten/Weizen/Hafer, Ei) ***</p> <p>Apfelmus (enthält 3) ***</p> <p>-Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</p>	<p>Currywurst (Geflügel) (enthält Senf,6) ***</p> <p>Salzkartoffeln ***</p> <p>-Kohlrabi-Karotten-Salat</p>	<p>Vollkornnudeln mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) (enthält Gluten/Weizen, Sellerie) ***</p> <p>Kräuter-Käsesauce (enthält Milch/Laktose, 1,2,6) ***</p> <p>Rahmzucchini (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Ein vegetarisches Milchschnitzel (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Ei, Soja) ***</p> <p>-Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>
 Dessert	 -Apfel	<p>Schokoladenpudding (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Banane</p>	<p>Naturjoghurt mit Johannisbeeren (enthält Milch/Laktose)</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.

Kontaktaten: 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