



Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Linsensuppe (mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Möhren) (enthält Hülsenfrüchte, Sellerie) *** Mehrkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)	Kartoffel-Gemüsepfanne (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) ***  -Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing	Tortellini - gefüllt mit Ricotta Käse - überbacken mit Tomatensauce und Käse (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Sellerie) ***  -Kohlrabi-Karotten-Salat	Rindergeschnetzeltes (Keule) (mit Paprika, Zwiebeln) *** Vollkornnudeln (enthält Gluten/Weizen) *** Rahmzucchini (enthält Milch/Laktose)	<b>MSC/Wildfang-Scholle paniert</b> (enthält Gluten/Weizen/Roggen, Fisch,5) ***  -Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***  -Gurkensalat
<b>Hauptgericht HG 2</b>	***	***	***	***	***
 <b>Dessert</b>	 -Apfel	Schokoladenpudding (enthält Milch/Laktose)	Banane	Naturjoghurt mit Johannisbeeren (enthält Milch/Laktose)	 -Birne Auf ins Wochenende!☺



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.

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