






Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>„Grumbeersupp“ mit Sellerie, Karotten und Lauch (enthält Milch/Laktose, Sellerie, Schwefeldioxid, 2,3) ***</p> <p>Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam, 6)</p>	<p>Currywurst (Pute) (enthält Senf,6) ***</p> <p>Salzkartoffeln ***</p> <p>Eisbergsalat mit Vinaigrette</p>	<p>Ein paniertes Seelachsfilet (enthält Gluten/Weizen, Senf, Milch/Laktose, 1,6) ***</p> <p>Kräutersauce (kalt) (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>Püree (enthält Milch/Laktose, Schwefeldioxid) ***</p> <p>Gurkensalat</p>	<p>Ein Hähnchenschnitzel, natur, (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Bratensauce ***</p> <p>Naturreis ***</p> <p>Karottengemüse (6)</p>	 <p>Bio-Penne (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>mit Käsesauce (enthält Milch/Laktose, 1,2,6) ***</p> <p>Tomatensalat</p>
Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -	<p>Vegetarische Ravioli mit Gemüse-Tomatensauce (Erbsen und Möhren) (enthält Gluten/Weizen, Ei, Hülsenfrüchte)</p>	<p>Käsespätzle (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Ei, Sellerie, Senf) ***</p> <p>Eisbergsalat mit Vinaigrette</p>	<p>„Chili-sin-Carne“ (vegetarisch, mit Bohnen, Mais und Paprika) (enthält Hülsenfrüchte, Soja, 6) ***</p> <p>Naturreis ***</p> <p>Gurkensalat</p>	<p>Paprika-Schupfnudel- Pfanne (enthält Ei, Sellerie Gluten/Weizen)</p>	 <p>Bio-Penne (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>vegetarische Bolognesesauce (enthält Soja, Sellerie, 6) ***</p> <p>Tomatensalat</p>
 Dessert	<p>Birne</p>	<p>Stracciatella-Joghurt (enthält Milch/Laktose, 2)</p>	<p>Apfel</p>	<p>Ein Berliner (enthält Gluten/Weizen, Ei, Milch/Laktose)</p>	<p>Banane</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