





Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Erbsen (enthält Milch/Laktose, Hülsenfrüchte,6) ***  Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam, 6)	Rindergulasch ***  Kartoffelpüree (enthält Milch/Laktose,2,3) ***  Blattsalat mit Balsamico-Dressing (enthält Sulfite, 2,3)	Tortellini - gefüllt mit Ricotta und Spinat- (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Sellerie, Muskatnuss,2) mit  Puten-Carbonarasauce (enthält Milch/Laktose,2) ***  Kohlrabi-Karotten-Salat	Putenschnitzel Natur (enthält Gluten/Weizen) ***  Kartoffeln ***  Sommergemüse (enthält Milch/Laktose, Hülsenfrüchte, Sellerie)	Nudeln Tricolore (enthält Gluten/Weizen) mit Zitronenlachssauce (enthält Milch/Laktose, Fisch) ***  Weißkohlsalat mit Honig-Senf-Dressing (enthält Sulfite, Senf, 3,6)
<b>Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -</b>	Spätzle- (enthält Gluten/Weizen, Ei)  Gemüsepfanne (Paprika, Mais, Bohnen) (enthält Hülsenfrüchte) ***  Rahmsauce (enthält Milch/Laktose)	Zwei Pfannkuchen (ungefüllt) (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Ei) ***  vegetarische Bolognesesauce (enthält Soja, Sellerie, 6) ***  Blattsalat mit Balsamico-Dressing (enthält Sulfite, 2,3)	Mit Käse (2) überbackener Blumenkohl in Sauce Hollandaise (enthält Milch/Laktose, Sellerie, Ei) und Salzkartoffeln ***  Kohlrabi-Karotten-Salat	Vollkornnudeln mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) (enthält Gluten/Weizen, Sellerie) ***  Kräuter-Käsesauce (enthält Milch/Laktose,1,2,6)	Ein Gemüse-Dino (mit Paprika, Erbsen, Karotten) (enthält Ei, Sellerie, Hülsenfrüchte) mit Kräutersauce (enthält Milch/Laktose, Sellerie) und Salzkartoffeln ***  Weißkohlsalat mit Honig-Senf-Dressing (enthält Sulfite, Senf, 3,6)
 <b>Dessert</b>	Banane	Maracuja-Joghurt (enthält Milch/Laktose, 6)	Apfel	Karamellpudding (enthält Milch/Laktose, 2)	Gemischtes Obst: Banane, Orange, Apfel, Birne Auf ins Wochenende! ☺



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.

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