















Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Hauptgericht HG 1</b>	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Erbsen (enthält Milch/Laktose, Hülsenfrüchte) ***  Vollkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen/ Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)	Rindergulasch (Oberschale) ***  -Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***   -Lollo Rosso mit Kräuter-Dressing	Tortellini - gefüllt mit Ricotta Käse - überbacken mit Tomatensauce und Käse (enthält Milch/Laktose, Gluten/Weizen, Sellerie) ***   -Kohlrabi-Karotten-Salat	Vollkornnudeln mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) (enthält Gluten/Weizen, Sellerie) ***  Kräuter-Käsesauce (enthält Milch/Laktose)	Nudeln Tricolore (enthält Gluten/Weizen) ***  <b>Wildfang/MSC-</b> Thunfischsauce (enthält Milch/Laktose, Fisch) ***   -Weißkohlsalat mit Kräuter-Dressing
<b>Hauptgericht HG 2 - vegetarisch -</b>	Gemüsegulasch (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (enthält Milch/Laktose) mit Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen)	Kartoffel-Gemüsepfanne (Karotte, Brokkoli, Blumenkohl) ***   -Lollo Rosso mit Kräuter-Dressing	Drei Geflügel-Cevapcici (enthält Gluten/Weizen, Ei, Senf, Sellerie) ***  Kartoffelpüree (enthält Milch/Laktose, Schwefeldioxid, 2,3) ***   -Kohlrabi-Karotten-Salat	Spätzle (enthält Gluten/Weizen, Ei) ***  mit Spinat-Käsesauce (enthält Milch/Laktose,1,2,6)	Nudeln Tricolore (enthält Gluten/Weizen) ***  Tomatensauce ***   -Weißkohlsalat mit Kräuter-Dressing
 <b>Dessert</b>	Banane	Naturjoghurt mit Stachelbeeren (enthält Milch/Laktose)	 -Apfel	Naturjoghurt mit Zwetschgen (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. Fisch beziehen wir als BIO-Ware oder als Wildfang.

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