













Guten Appetit!	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 Hauptgericht HG 1	<p>Grüner Bohneneintopf (mit Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Möhren) (enthält Hülsenfrüchte, Sellerie) ***</p> <p>Mehrkornbrötchen (enthält Gluten/Weizen /Roggen/Gerste/Malz/ Haferflocken, Sesam)</p>	<p>„Chili-sin-Carne“ (mit roten Bohnen, Soja, Mais, Paprika) (enthält Gluten/Gerstenmalz, Hülsenfrüchte, Soja, Sellerie) ***</p> <p>Reis ***</p> <p>-Endivien, Radicchio, Frisée mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Wild/MSC-paniertes Seelachsfilet (Fisch) (enthält Gluten/Weizen, Fisch) ***</p> <p>Kräutersauce (kalt) (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>Kartoffelstampf (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>	<p>Rindergulasch (Keule) (mit Paprika, Champignons, Zwiebeln) (enthält Schwefeldioxid, Sellerie, 1,3) ***</p> <p>Vollkorn-Spirelli (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Wirsinggemüse</p>	<p>Penne mit (enthält Gluten/Weizen) ***</p> <p>Tomatensauce ***</p> <p>Reibekäse (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Möhrensalat</p>
Hauptgericht HG 2	<p>Ravioli mit Carbonarasauce (Putenschinken) (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Sellerie, Senf)</p>	<p>Semmelknödel (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Sellerie) ***</p> <p>Rahmsauce (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Endivien, Radicchio, Frisée mit Joghurt-Dressing (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Rahmkartoffeln mit Brokkoli (enthält Milch/Laktose) ***</p> <p>-Gurkensalat</p>	<p>Asiatische Reispfanne (enthält Senf) ***</p> <p>mit süß-saurer Sauce (enthält Senf)</p>	<p>Kaiserschmarrn, (enthält Gluten/Weizen, Milch/Laktose, Ei, Soja, Nuss) ***</p> <p>Apfelmus (3) ***</p> <p>-Möhrensalat</p>
 Dessert	<p>-Apfel</p>	<p>Quarkspeise mit Bananen (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Orange</p>	<p>Milchreis (enthält Milch/Laktose)</p>	<p>Banane 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.

Kontaktangaben: 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