



KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing</b> v f g g1	<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> v ∞ z		<b>Maissalat</b> v ∞
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Kürbiscremesuppe Mehrkornbrötchen</b> a3 k a4 g a2 a g1 a1	<b>Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis</b> ≈ d a a1	<b>Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce</b> v f g1 g i c y a a1	<b>Putengulasch mit Vollkornnuudeln und Kohlrabi</b> ♣ 16 2 3 i g a g1 a1	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch)</b> v f i g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Pasta mit Putencarbonarasauce</b> f i j g a g1 a1	<b>2 Kartoffelklöße mit Rahmsoße</b> v f g g1	<b>Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis</b> i c a a1	<b>Blumenkohl-Kartoffelaufauflauf</b> v f i g g1	<b>Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse</b> f g a g1 a1
Dessert DGE 	<b>Kiwi</b> v ∞	<b>Apfel-Quarkschnee mit Zimt</b> f 3 g g1	<b>Birne</b> v ∞	<b>Naturjoghurt mit Kirschen</b> v f g g1	<b>Apfel</b> v ∞

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- d Fisch
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- y Hülsenfrucht
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- z Zitrusfrucht

## Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite
- 3 mit Antioxidationsmittel

## Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ≈ MSC
- v Vegetarisch
- f Laktose
- ∞ Vegan

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Kontaktdaten: pirrung monsterlecker – Küche St. Ingbert, Telefon 06894 92994-25, f.simon@pirrung.de

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einsehbar.