



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing</b> ∇ ∫ g g1	<b>Gurkensalat</b> ∇ ∞		<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Hühner-Reis-Eintopf (Hühnerbrust, Reis, Karotte) mit Mehrkornbrötchen</b> ♠ a3 k a4 a2 a a1	<b>"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis</b> ∇ ∞ i y	<b>Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf</b> ∫ g d a g1 a1		<b>Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse</b> ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße</b> ∇ c a a1	<b>Semmelknödel mit Rahmsauce</b> ∫ c g a g1 a1	<b>Rahmkartoffeln mit Brokkoli</b> ∫ g g1		<b>Asiatische Reispfanne mit süß-saurer Sauce</b> ∇ ∞ i j y
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Quarkspeise mit Bananen</b> ∇ ∫ g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞		<b>Banane</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a3** Gerste (Malz)
- d** Fisch
- i** Sellerie
- y** Hülsenfrucht
- a1** Weizen
- a4** Hafer
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- j** Senf
- z** Zitrusfrucht

- a2** Roggen
- c** Eier
- g1** Milcheiweiß
- k** Sesam

### Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ∇ Vegetarisch
- ∫ 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, t.dietz@pirrung.de  
Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einzusehen.