



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurdressing ∇ ∫ g g1	Sellerie-Karotten-Salat ∇ ∞ i		Gurkensalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Linseneintopf (Linsen, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen y i a3 k a4 a2 a a1	Reibekuchen mit Apfelmus 3 c a4 a a1	Tortellini Verdi (Tomate/Karotte/Sellerie) Tomatensauce und Käse überbacken ∇ ∫ i g a g1 a1	Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl ψ g g1 a a1	MSC Scholle paniert mit Kartoffelstampf ∫ 8 g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli ∇ ∞ i a a1	Kartoffel-Gemüsepfanne ∇ ∞	Currywurst(Geflügel) Kartoffeln 11 j	Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce ∇ ∫ g a g1 a1	Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf ∫ c f g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Schokoladenpudding ∇ ∫ g g1	Banane ∇ ∞	Butterkeks - Pudding ∇ ∫ g a g1	Orange ∇ ∞ z

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 8 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- ∫ Laktose
- ∞ Vegan
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch

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.