



KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico- Dressing ∇ ∞	Gurkensalat ∇ ∞		Möhrensalat mit Orangen- Dressing ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE 	Blumenkohl-Creme- Suppe (Blumenkohl, Kartoffel) mit Mehrkornbrötchen ∫ a3 k a4 g a2 a g1 a1	"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis ∇ ∞ fi y	Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf ∫ g d a g1 a1	Rindergulasch mit Vollk. Penne u. Brokkoligemüse ψ 16 2 1 i	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2	Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße ∇ c a a1	Semmelknödel mit Rahmsauce ∫ c g a g1 a1	Rahmkartoffeln mit Brokkoli ∫ g g1	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ∇ ∫ 3 a a1 c g g1	Käsespätzle ∇ ∫ c g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Milchreis g g1	Wassermelone ∇ ∞	Mango - Buttermilchdessert ∇ ∫ g g1	Banane ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- k Sesam
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

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

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.