



KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing ▼ f g g1	Tomatensalat ▼ ∞		Gurkensalat ▼ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Erbensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 a2 a a1	Gemüsegulasch (Blumenkohl, Broccoli, Karotte) mit Reis ▼ f g g1	Vollkornnuheln mit Rinderbolognese(Oberschale) und geriebenem Käse ψ f i a g1 a1	Gnocchi in Tomatensoße mit Käse gratiniert und Karottengemüse ▼ c a a1	Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln ≈ f g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce ▼ f i g a g1 a1	Spinat-Klöße mit Tomatenrahmsauce f i c g a g1 a1	Vollkornnuheln mit veg. Bolognesesauce und Käse ▼ f g a g1 a1	Geflügelbratwurst mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Karotten ♦ 16 i g g1	Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus 3 i c a a1
Dessert DGE 	Banane ▼ ∞	Erdbeerjoghurt f g1 g	Apfel ▼ ∞	Vanillepudding ▼ ♦ ∞  g g1	Birne ▼ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♦ Geflügel
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ▼ Vegetarisch
- ♦ Halal
- ≈ MSC
- ∞ 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.