



KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurdressing ∇ g g1	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z		Maissalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf (veg. mit Bohnen, Mais, Paprika) mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 f a2 a a1	Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1	Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce ∇ g1 g i c y a a1	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi ♣ 16 2 3 i g a g1 a1	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) ∇ i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce j i g a g1 a1	2 Kartoffelklöße mit Rahmsoße ∇ g g1	Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis i c a a1	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ∇ i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse g a g1 a1
Dessert DGE 	Kiwi ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt 3 g g1	Birne ∇ ∞	Naturjoghurt mit Kirschen ∇ g g1	Apfel ∇ ∞

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

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

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ≈ MSC
- ∇ 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, f.simon@pirrung.de
Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einsehbar.