



KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing ∇ ∫ 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 ∇ ∫ g g1	Vollkornnudeln mit Rinderbolognese(Oberschale) und geriebenem Käse ψ ∫ i a g1 a1	Gnocchi mit Gemüse-Tomatensauce (Tomate, Zucchini, Aubergine) und Karottengemüse ∇ i	Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln ≈ ∫ g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce ∇ ∫ i g a g1 a1	Spinat-Klöße mit Tomatenrahmsauce ∫ i c g a g1 a1	Vollkornnudeln mit veg. Bolognesesauce und Käse ∇ ∫ 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 ∇ ∞	Erdbeeryoghurt ∫ g1 g	Apfel ∇ ∞	Vanillepudding ∇ ♦ ∞ g g1	Birne ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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