



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Eisbergsalat mit Vinaigrette</b> ∇ ∞	<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z		<b>Weisskrautsalat mit Paprika</b> ∇
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Tomatencremesuppe mit Mehrkornbrötchen</b> ∫ Zuckerarten a3 k a4 g a2 a g1 a1	<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b> ∇ ∫ g g1	<b>Lachsragout mit Vollkornreis</b> ∫ g d g1	<b>Putengeschnetzeltes (Brust) mit Kartoffeln und Erbsen</b> ♣ 16 i j y	<b>Penne mit Käsesauce</b> ∫ i g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Puten-Gyros mit Kartoffeln</b> ♣ 11 i j	<b>Vegetarische Nuggets mit Currysauce und Reis</b> ∫ j f g a g1 a1	<b>2 Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelrahmsauce</b> ∇ ∫ i c g a g1 a1	<b>Spinat-Feta-Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse</b> i c g a g1 a1	<b>Kartoffel-Paprika-Pfanne</b> ∇ ∞
Dessert DGE 	<b>Birne</b> ∇ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ∇ ∫ g g1	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Naturjoghurt mit Pflaume</b> ∇ ∫ g g1	<b>Banane</b> ∇ ∞

### 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

- 11 mit Süßungsmitteln
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ∞ Vegan
- ∫ Laktose
- ∇ 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.