



KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico- Dressing ∇ ∞	Möhrensalat mit Orangen- Dressing ∇ ∞ z		Maissalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Gemüse-Creme-Suppe (Blumenkohl, Karotten, Kartoffel, Broccolie) mit Mehrkornbrötchen ∫ a3 k a4 g a2 a g1 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	Pasta mit Putencarbonarasauce ∫ i j 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

g1 Milcheiweiß

j Senf

y Hülsenfrucht
- a1 Weizen

a3 Gerste (Malz)

c Eier

g Milch und
Milcherzeugnisse

i Sellerie

k Sesam

z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2 mit
Konservierungsstoffen

16 Schwefeldioxid und
Sulfite
- 3 mit Antioxidationsmittel

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.