



KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter- Dressing ∇ ∞	Bohnensalat ∇ ∞ y		Tomatensalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen ∫ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	Spinat-Spätzle mit Tomaten-Gemüsesoße (Tomate, Zucchini, Aubergine) ∇ i c a a1	Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf Zuckerarten a d	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen ♠ 16 2 3 y g g1	2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ∇ ∫ i c g a g1 a1
Hauptgericht 2	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch ψ	Hähnchengulasch (Brust) mit Vollkorn-Spirelli ♠ 16 2 1 a i	Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln- Stampf Zuckerarten a a1	2 Eier in Senfsoße, Püree und Erbsen ∫ 3 1 c g g1	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce ∫ i c g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Erdbeer-Quarkschnee ∫ g g1	Banane ∇ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ∇ ∫ 3 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

- 1** mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

Zuckerarten mit
Zuckerarten oder
Süßstoffen
- 2** mit
Konservierungsstoffen

16 Schwefeldioxid und
Sulfite

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

ψ Rindfleisch

∇ 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.