



KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing</b> ▼ f g g1	<b>Tomatensalat</b> ▼ ∞		<b>Gurkensalat</b> ▼ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Erbensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 a2 a a1	<b>Gemüsegulasch (Blumenkohl, Broccoli, Karotte) mit Reis</b> ▼ f g g1	<b>Vollkornnuheln mit Rinderbolognese(Oberschale) und geriebenem Käse</b> ψ f i a g1 a1	<b>Gnocchi in Tomatensoße mit Käse gratiniert und Karottengemüse</b> ▼ a a1	<b>Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln</b> ≈ f g d a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce</b> ▼ f i g a g1 a1	<b>Spinat-Klöße mit Tomatenrahmsauce</b> ʃ i c g a g1 a1	<b>Vollkornnuheln mit veg. Bolognesesauce und Käse</b> ▼ f g a g1 a1	<b>Geflügelbratwurst mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Karotten</b> ♣ 16 i g g1	<b>Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus</b> 3 i c a a1
Dessert DGE 	<b>Banane</b> ▼ ∞	<b>Erdbeerjoghurt</b> ʃ g1 g	<b>Apfel</b> ▼ ∞	<b>Vanillepudding</b> ▼ ♦ ∞  g g1	<b>Birne</b> ▼ ∞

## Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste (Malz)
- a4 Hafer
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- y Hülsenfrucht

## Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

## Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ʃ 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.