



KW 6	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 ʃ 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 - Lachsfriskadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf Zuckerarten a d	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Erbsen ♣ 16 2 3 y g g1	2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ▽ f 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 ʃ 3 1 c g g1	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce ʃ i g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ▽ ∞	Erdbeer-Quarkschnee ʃ g g1	Banane ▽ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ▽ f 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
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite
- 3 mit Antioxidationsmittel
- Zuckerarten mit Zuckerarten oder Süßstoffen

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch
- ʃ 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.