



KW 7	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing ∇ f g g1	Kohlrabi-Karotten-Salat ∇ ∞		Gurkensalat ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Linseneintopf (Linsen, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen y i a3 k a4 a2 a a1	Reibekuchen mit Apfelmus 3 c a4 a a1	Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken ∇ f i g a g1 a1	Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnu deln und Blumenkohl ψ g g1 a a1	MSC Scholle paniert mit Kartoffelstampf f 8 g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli ∇ ∞ i a a1	Kartoffel-Gemüsepflanne ∇ ∞	Currywurst(Geflügel) Kartoffeln 11 j	Vollkornnu deln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce ∇ f g a g1 a1	Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf f c f g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Schokoladenpudding ∇ f g g1	Banane ∇ ∞	Butterkeks - Pudding ∇ f g a g1	Mandarine ∇ ∞ z

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten a1 Weizen
- a2 Roggen a3 Gerste (Malz)
- a4 Hafer c Eier
- d Fisch f Soja
- g Milch und Milcherzeugnisse g1 Milcheiweiß
- i Sellerie j Senf
- k Sesam y Hülsenfrucht
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 11 mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

- l Laktose
- ∞ Vegan
- ψ Rindfleisch
- ∇ 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.