



KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing ∇ ∫ g g1	Gurkensalat ∇ ∞		Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE 	Hühner-Reis-Eintopf mit Mehrkornbrötchen ♣ a3 k a4 a2 a a1	"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis ∇ ∞ f i y	Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf ∫ g d a g1 a1	Rindergulasch mit Vollk. Penne u. Brokkoligemüse ψ 16 2 1 i	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2	Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße ∇ c a a1	Semmelknödel mit Rahmsauce ∫ c g a g1 a1	Rahmkartoffeln mit Brokkoli ∫ g g1	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ∇ ∫ 3 d a a1 c g g1	Asiatische Reispfanne mit süß-saurer Sauce ∇ ∞ i j y
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Mango - Buttermilchdessert ∇ ∫ g g1	Birne ∇ ∞	Milchreis g g1	Banane ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 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.