



KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico-Dressing</b> ∇ ∞	<b>Gurkensalat</b> ∇ ∞		<b>Möhrensalat mit Orangen-Dressing</b> ∇ ∞ z
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Blumenkohl-Creme-Suppe (Blumenkohl, Kartoffel) mit Mehrkornbrötchen</b> ∫ a3 k a4 g a2 a g1 a1	<b>"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis</b> ∇ ∞ f i y	<b>Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf</b> ∫ g d a g1 a1		<b>Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse</b> ∫ g a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße</b> ∇ c a a1	<b>Semmelknödel mit Rahmsauce</b> ∫ c g a g1 a1	<b>Rahmkartoffeln mit Brokkoli</b> ∫ g g1		<b>Käsespätzle</b> ∇ ∫ c g a g1 a1
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Milchreis</b> g g1	<b>Wassermelone</b> ∇ ∞		<b>Banane</b> ∇ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a3** Gerste (Malz)
- d** Fisch
- g1** Milcheiweiß
- y** Hülsenfrucht
- a1** Weizen
- a4** Hafer
- f** Soja
- i** Sellerie
- z** Zitrusfrucht

### Eigenschaften

- ∫ Laktose
- ∞ Vegan
- ∇ 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.