



KW 24	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 ∫ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	Spinat-Spätzle mit Tomaten-Gemüesoße (Tomate, Zucchini, Aubergine) ∇ i c a a1	Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf Zuckerarten a d	Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelstampf und Erbsen * ∫ ∞ y g g1	2 Vegetarische Maultaschen mit Käsesauce ∇ ∫ i c g a g1 a1
Hauptgericht 2	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch ψ	Hähnchenbrust natur mit Bratensoße und Pasta ♠ i a a1	Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln-Stampf Zuckerarten a a1	Reispfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Tomatensoße ∇ ∞ i	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce ∫ i g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ∇ ∞	Erdbeer-Quarkschnee ∫ g g1	Banane ∇ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ∇ ∫ 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
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ∫ Laktose
- ⊠ Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch
- * Hülsenfrucht
- ψ Rindfleisch
- ∞ 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.