



KW 25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing</b> ∇ ∫ g g1	<b>Sellerie-Karotten-Salat</b> ∇ ∞ i		<b>Gurkensalat</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Linseneintopf ( Linsen, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen</b> y i a3 k a4 a2 a a1	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> 3 c a4 a a1	<b>Tortellini Verdi (Tomate/Karotte/Sellerie) Tomatensauce und Käse überbacken</b> ∇ ∫ i g a g1 a1	<b>Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl</b> ψ g g1 a a1	<b>MSC Scholle paniert mit Kartoffelstampf</b> ∫ 8 g d a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli</b> ∇ ∞ i a a1	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> ∇ ∞	<b>Currywurst(Geflügel) Kartoffeln</b> 11 j	<b>Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce</b> ∇ ∫ g a g1 a1	<b>Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf</b> ∫ c f g a g1 a1
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ∇ ∫ g g1	<b>Banane</b> ∇ ∞	<b>Butterkeks - Pudding</b> ∇ ∫ g a g1	<b>Orange</b> ∇ ∞ 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 Antioxidationsmitteln
- 8** mit Phosphat
- 11** mit Süßungsmitteln

### Eigenschaften

- ∫ 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.