



KW 37	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico-Dressing ▽ ∞	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ▽ ∞ z		Maissalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Gemüse-Creme-Suppe (Blumenkohl, Karotten, Kartoffel, Broccolie) mit Mehrkornbrötchen j a3 k a4 g a2 a g1 a1	Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1	Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce ▽ j g1 g i c y a a1	Putengulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi ♠ 16 2 3 i g a g1 a1	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) ▽ j i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Pasta mit Putencarbonarasauce j i j g a g1 a1	2 Kartoffelklöße mit Rahmsoße ▽ j g g1	Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis i c a a1	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ▽ j i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse j g a g1 a1
Dessert DGE 	Kiwi ▽ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt j 3 g g1	Birne ▽ ∞	Naturjoghurt mit Kirschen ▽ j g g1	Apfel ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a

Gluten
- a2

Roggen
- a4

Hafer
- d

Fisch
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf
- y

Hülsenfrucht
- a1

Weizen
- a3

Gerste (Malz)
- c

Eier
- g

Milch und Milcherzeugnisse
- i

Sellerie
- k

Sesam
- z

Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2

mit Konservierungsstoffen
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 16

Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♠

Geflügel
- ≈

MSC
- ▽

Vegetarisch
- j

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.