



KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing ▽ ∫ g g1	Gurkensalat ▽ ∞		Tomatensalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Erbsensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 a2 a a1	Gemüsegulasch (Blumenkohl, Broccoli, Karotte) mit Reis ▽ ∫ g g1	Vollkornnudeln mit Rinderbolognese(Oberschale) und geriebenem Käse ψ ∫ i a g1 a1	Gnocchi in Tomatensoße mit Käse gratiniert und Karottengemüse ▽ c a a1	Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln ≈ ∫ g d a g1 a1
Hauptgericht 2	Tortellini "Tricolore" Ricotta&Spinat mit Kräuter-Sahne-Soße ▽ ∫ g a g1 a1	Spinat-Klöße mit Käsesoße ▽ ∫ i c g a g1 a1	Vollkornnudeln mit veg. Bolognesesauce und Käse ▽ ∫ g a g1 a1	Geflügelbratwurst mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Karotten ♠ 16 i g g1	Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus 3 i c a a1
Dessert DGE 	Banane ▽ ∞	Erdbeerjoghurt ∫ g1 g	Apfel ▽ ∞	Vanillepudding ▽ ♦ ∞  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

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und
Sulfite

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

∫ Laktose

ψ Rindfleisch

▽ Vegetarisch
- ♦ Halal

≈ MSC

∞ 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.