



KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Eisbergsalat mit Vinaigrette ▽ ∞	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ▽ ∞ z		Linsensalat mit Tomaten, Gurken und Balsamicodressing ▽ ∞ y
Hauptgericht 1 DGE 	Tomatencremesuppe (Tomate, Milch, Sahne) mit Mehrkornbrötchen ┘ Zuckerarten a3 k a4 g a2 a g1 a1	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ▽ ┘ g g1	Lachsragout mit Vollkornreis ┘ g d g1	Putengeschnetzeltes (Brust) mit Kartoffeln und Erbsen ♠ 16 i j y	Penne mit Käsesauce ┘ i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Puten-Gyros mit Kartoffeln ♠ 11 i j	Vegetarische Nuggets mit Currysauce und Reis ┘ j f g a g1 a1	2 Vegetarische Maultaschen mit Rahmsoße ▽ ┘ c g a g1 a1	Spinat-Feta-Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse i c g a g1 a1	Kartoffel-Paprika-Pfanne ▽ ∞
Dessert DGE 	Birne ▽ ∞	Schokoladenpudding ▽ ┘ g g1	Apfel ▽ ∞	Naturjoghurt mit Pfirisch ▽ ┘ g g1	Banane ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- k Sesam
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- j Senf
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 11 mit Süßungsmitteln
- Zuckerarten mit Zuckerarten oder Süßstoffen

- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ∞ Vegan
- ┘ Laktose
- ▽ 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.