Monsterlecker

23.11.2026 - 27.11.2026



pirrung monsterlecker

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		**Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing** ∇ ∫ g g1	**Sellerie-Karotten-Salat** ∇ ∞ i		**Gurkensalat** ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	**Linseneintopf (Linsen, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen** y i a3 k a4 a2 a a1	**Reibekuchen mit Apfelmus** 3 c a4 a a1	**Tortellini Verdi (Tomate/Karotte/Sellerie) Tomatensauce und Käse überbacken** ∇ ∫ i g a g1 a1	**Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl** ψ g g1 a a1	**MSC Scholle paniert mit Kartoffelstampf** ∫ 8 g d a g1 a1
Hauptgericht 2	**Ratatouillegemüse in Tomatensauce mit Vollkorn-Spirelli** ∇ ∞ i a a1	**Kartoffel-Gemüsepfanne** ∇ ∞	**Currywurst(Geflügel) Kartoffeln** 11 j	**Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce** ∇ ∫ g a g1 a1	**Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf** ∫ c f g a g1 a1
Dessert DGE	**Apfel** ∇ ∞	**Schokoladenpudding** ∇ ∫ g g1	**Banane** ∇ ∞	**Butterkeks - Pudding** ∇ ∫ g a g1	**Orange** ∇ ∞ 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 Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
11 mit Süßungsmitteln

Eigenschaften

∫ Laktose
ψ Rindfleisch
∞ Vegan
∇ Vegetarisch

Die Menülinie mit dem DGE-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.