



KW 13	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurtdressing ∇ ∫ g g1	Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ z		Maissalat ∇ ∫ g g1
Hauptgericht 1 DGE 	Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf (veg. mit Bohnen, Mais, Paprika) mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 f a2 a a1	Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1	Spätzle-Gemüsepfanne(Paprika, Mais, Bohnen) mit Lauch-Käsesauce ∇ ∫ 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) ∇ ∫ i g a g1 a1
Hauptgericht 2	Nudeln Tricolore mit Putencarbonarasauce ∫ i j g a g1 a1	2 Kartoffelklöße mit Rahmsoße ∇ ∫ g g1	Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis i c a a1	Blumenkohl-Kartoffelauflauf ∇ ∫ i g g1	Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse ∫ g a g1 a1
Dessert DGE 	Banane ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt ∫ 3 g g1	Birne ∇ ∞	Naturjoghurt mit Kirschen ∇ ∫ g g1	Apfel ∇ ∞

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

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ≈ MSC
- ∇ Vegetarisch
- ∫ 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, t.dietz@pirrung.de
Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einzusehen.