






KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico- Dressing ▽ ∞	Gurkensalat ▽ ∞		
Hauptgericht 1 DGE 		"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis ▽ ∞ f i y	Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf ∫ g d a g1 a1		
	Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße ▽ c a a1				
Dessert DGE 	Apfel ▽ ∞	Milchreis g g1	Wassermelone ▽ ∞		

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a3** Gerste (Malz)
- d** Fisch
- g1** Milcheiweiß
- y** Hülsenfrucht
- a1** Weizen
- a4** Hafer
- f** Soja
- i** Sellerie
- z** Zitrusfrucht

Eigenschaften

- ∫ Laktose
- ∞ Vegan
- ▽ 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.