



KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Balsamico- Dressing ▽ ∞	Möhrensalat mit Orangen- Dressing ▽ ∞ z		Maissalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 		Wildlachsfilet MSC- zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1		Putengulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi ♠ 16 2 3 i g a g1 a1	
	Pasta mit Putencarbonarasauce j i j g a g1 a1		Geflügelfrikadelle(Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis i c a a1		Penne mit Tomatensauce mit Reibekäse j g a g1 a1
Dessert DGE 	Kiwi ▽ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt j 3 g g1	Birne ▽ ∞	Naturjoghurt mit Kirschen ▽ j g g1	Apfel ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten

a2 Roggen

a4 Hafer

d Fisch

g1 Milcheiweiß

j Senf

y Hülsenfrucht
- a1** Weizen

a3 Gerste (Malz)

c Eier

g Milch und
Milcherzeugnisse

i Sellerie

k Sesam

z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 2** mit
Konservierungsstoffen

16 Schwefeldioxid und
Sulfite
- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

≈ MSC

▽ Vegetarisch
- j 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, f.simon@pirrung.de
Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einsehbar.