



KW 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisee mit Joghurdressing ∇ g g 1	Möhrensalat mit Orangen- Dressing ∇ ∞ z		
Hauptgericht 1 DGE 		Wildlachsfilet MSC- zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a 1			
Hauptgericht 2	Pasta mit Putencarbonarasauce j i j g a g 1 a 1		Geflügelfrikadelle (Truthahn, Hähnchen) mit Bratensauce und Reis i c a a 1		
Dessert DGE 	Kiwi ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt 3 g g 1	Birne ∇ ∞		

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

- 3 mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- | Laktose
- ∞ Vegan
- ≈ MSC
- ∇ 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.