



KW 35	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter- Dressing ▽ ∞	Bohnensalat ▽ ∞ y		Tomatensalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen f 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1		MSC Seelachsfilet - mit Kartoffel-Möhren- Stampf Zuckerarten a g1 g d		
		Hähnchenbrust natur mit Bratensoße und Pasta ♠ i a a1		Reispfanne mit Gemüwestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Tomatensoße ▽ ∞ i	Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce f i g a g1 a1
Dessert DGE 	Apfel ▽ ∞	Erdbeer-Quarkschnee f g g1	Banane ▽ ∞	Naturjoghurt mit Apfel ▽ f 3 g g1	Birne ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten

a2 Roggen

a4 Hafer

d Fisch

g1 Milcheiweiß

k Sesam
- a1** Weizen

a3 Gerste (Malz)

c Eier

g Milch und
Milcherzeugnisse

i Sellerie

y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff

16 Schwefeldioxid und
Sulfite
- 3** mit Antioxidationsmittel

Zuckerarten mit
Zuckerarten oder
Süßstoffen

Eigenschaften

- ♠ Geflügel

f Laktose

☞ Schweinefleisch

▽ Vegetarisch
- ☼ Hülsenfrucht

ψ Rindfleisch

∞ 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.

Kontakt Daten: 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.