



KW 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing</b> ▽ ∫ g g1	<b>Tomatensalat</b> ▽ ∞		<b>Gurkensalat</b> ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Erbensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen</b> a3 i y k a4 a2 a a1	<b>Gemüsegulasch (Blumenkohl, Broccoli, Karotte) mit Reis</b> ▽ ∫ g g1	<b>Vollkornnudeln mit Rinderbolognese(Oberschale) und geriebenem Käse</b> ψ ∫ i a g1 a1	<b>Gnocchi mit Gemüse-Tomatensauce (Tomate, Zucchini, Aubergine) und Karottengemüse</b> ▽ i	<b>Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln</b> ≈ ∫ g d a g1 a1
Hauptgericht 2	<b>Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce</b> ▽ ∫ i g a g1 a1	<b>Spinat-Klöße mit Tomatenrahmsauce</b> ∫ i c g a g1 a1	<b>Vollkornnudeln mit veg. Bolognesesauce und Käse</b> ▽ ∫ g a g1 a1	<b>Geflügelbratwurst mit brauner Soße, Kartoffelpüree und Karotten</b> ♣ 16 i g g1	<b>Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus</b> 3 i c a a1
Dessert DGE 	<b>Banane</b> ▽ ∞	<b>Erdbeerjoghurt</b> g1 g	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Vanillepudding</b> ▽ ♦ ∞  g g1	<b>Birne</b> ▽ ∞

### Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a1** Weizen
- a2** Roggen
- a3** Gerste (Malz)
- a4** Hafer
- c** Eier
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- d** Fisch
- i** Sellerie
- g1** Milcheiweiß
- k** Sesam
- y** Hülsenfrucht

### Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch
- ♦ Halal
- ≈ MSC
- ∞ 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.