



KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing</b> ∇ ∫ g g1	<b>Gurkensalat</b> ∇ ∞		
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Hühner-Reis-Eintopf mit Mehrkornbrötchen</b> ♣ a3 k a4 a2 a a1	<b>"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis</b> ∇ ∞ i y	<b>Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf</b> ∫ g d a g1 a1	<b>Rindergulasch mit Vollk. Penne u. Brokkoligemüse</b> ψ 16 2 1 i	
Hauptgericht 2	<b>Ravioli mit Tomatenfüllung in Tomatensoße</b> ∇ c a a1	<b>Semmelknödel mit Rahmsauce</b> ∫ c g a g1 a1	<b>Rahmkartoffeln mit Brokkoli</b> ∫ g g1	<b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b> ∇ ∫ 3 d a a1 c g g1	
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Quarkspeise mit Bananen</b> ∇ ∫ g g1	<b>Birne</b> ∇ ∞	<b>Milchreis</b> g g1	

### 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
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

### Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- ∫ 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, t.dietz@pirrung.de  
Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einzusehen.