



KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</b> ▽ ∞	<b>Bohnensalat</b> ▽ ∞ y		<b>Tomatensalat</b> ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Sellerie, Karotte) mit Mehrkornbrötchen</b> [ 16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1		<b>Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf</b> Zuckerarten a d		
		<b>Hähnchenbrust natur mit Bratensoße und Pasta</b> ♠ i a a1		<b>Reispfanne mit Gemüsestreifen (Karotte, Sellerie, Lauch) und Tomatensoße</b> ▽ ∞ i	<b>Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce</b> [ i g a g1 a1
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Erdbeer-Quarkschnee</b> [ g g1	<b>Banane</b> ▽ ∞	<b>Naturjoghurt mit Apfel</b> ▽ [ 3 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

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite
- Zuckerarten** mit Zuckerarten oder Süßstoffen

### Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ∫ 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.

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.