



KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE 		<b>Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing</b> ▼ f g g1	<b>Gurkensalat</b> ▼ ∞		
Hauptgericht 1 DGE 	<b>Hühner-Reis-Eintopf mit Mehrkornbrötchen</b> ♠ a3 k a4 a2 a a1	"Chili sin Carne"(veg, mit Bohnen, Mais, Paprika) dazu Reis ▼ ∞ f i y	<b>Wild/MSC pan. Seelachsfilet, kalte Kräutersauce und Kartoffelstampf</b> j g d a g1 a1	<b>Rindergulasch mit Vollk. Penne u. Brokkoligemüse</b> ψ 16 2 1 i	
Dessert DGE 	<b>Apfel</b> ▼ ∞	<b>Mango - Buttermilchdessert</b> ▼ f g g1	<b>Kiwi</b> ▼ ∞	<b>Milchreis</b> g g1	

## Allergene Inhaltsstoffe

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

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 16 Schwefeldioxid und Sulfite

## Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch
- l 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, f.simon@pirrung.de

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind bei jedem Gericht angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einsehbar.