



KW 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing</b> ▽ ∞	<b>Kohlrabi-Karotten-Salat</b> ▽ ∞		<b>Gurkensalat</b> ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Linseneintopf mit Mehrkornbrötchen</b> y i a3 k a4 a2 a a1	<b>Kartoffel-Gemüsepfanne</b> ▽ ∞	<b>Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken</b> ▽ ∫ g a g1 a1	<b>Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl</b> ψ a a1	<b>Scholle paniert mit Kartoffelstampf</b> 8 g a2 d a g1 a1
Hauptgericht 2				<b>Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce</b> ▽ ∫ y g a g1 a1	<b>Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf</b> ∫ c f g a g1 a1
Dessert	<b>Apfel</b> ▽ ∞	<b>Schokoladenpudding</b> ▽ ∫ g g1	<b>Fairtrade-Banane</b> ▽ ∞	<b>Butterkeks - Pudding</b> ▽ ∫ g g1	<b>Birne</b> ▽ ∞

**Allergene Inhaltsstoffe**

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- y Hülsenfrucht

- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- c Eier
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- k Sesam



**Zusatzstoffe**

- 8 mit Phosphat

**Eigenschaften**

- ∫ Laktose
- ∞ Vegan
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem neusten „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für die Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

Kontaktdaten: pirrung monsterlecker-Küche St. Ingbert, Telefon 06894-590 8805, Fax 06894-590 8804, tina.dietz@pirrung.de

Allergene und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in Klammern angegeben. Auf Wunsch ist die Rezeptur jederzeit einzusehen. 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel(n), 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylalaninquelle, 10 koffeinhaltig, 11 chininhaltig, 12 genetisch verändert/mit genetisch veränderter Zutat hergestellt, 13 mit Alkohol, 14 mit Taurin