



KW 17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Frisée mit Kräuter-Dressing ▽ ∞	Kohlrabi-Karotten-Salat ▽ ∞		Gurkensalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Linseneintopf mit Mehrkornbrötchen y i a3 k a4 a2 a a1	Kartoffel-Gemüsepfanne ▽ ∞	Tortellini(Ricotta/Spinat) Tomatensauce und Käse überbacken ▽ j g a g1 a1	Rindergeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und Blumenkohl ψ a a1	Scholle paniert mit Kartoffelstampf 8 g a2 d a g1 a1
Hauptgericht 2				Vollkornnudeln mit Gemüse und Kräuter-Käsesauce ▽ j y g a g1 a1	Ein vegetarisches Milchschnitzel mit Kartoffelstampf j c f g a g1 a1
Dessert	Apfel ▽ ∞	Schokoladenpudding ▽ j g g1	Fairtrade-Banane ▽ ∞	Butterkeks - Pudding ▽ j a g g1	Birne ▽ ∞

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

- j 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