

Bio mit Dessert

01.04.2024 - 05.04.2024



KW 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE			Möhrensalat mit Orangen-Dressing ∇ ∞ Z		Weisskrautsalat mit Paprika ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE		Tomatencremesuppe mit Mehrkornbrötchen ∫ Zuckerarten a3 k a4 g a2 a g1 a1	Lachsragout mit Vollkornreis ∫ g d g1	Putengulasch mit Kartoffeln und Erbsen ♣ 16 3 iy	Penne mit Käsesauce ∇ ∫ i f g a g1 a1
Hauptgericht 2			2 Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelrahmsauce ∇ ∫ i c g a g1 a1	Spinat-Feta-Pfannkuchen mit Ratatouillegemüse i c t g a g1 a1	
Dessert		Fairtrade-Banane ∇ ∞	Apfel ∇ ∞	Naturjoghurt mit Pflaume ∇ ∫ g g1	Birne ∇ ∞

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
- k** Sesam
- t** Schalenfrucht
- y** Hülsenfrucht
- z** Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

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

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ∞ Vegan
- ∫ Laktose
- ∇ 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