

Bio mit Dessert

29.04.2024 - 03.05.2024



KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Friseé mit Joghurtdressing ∇ ∫ g g1			Rotkohlsalat mit Vinaigrette ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Veg. Chili-sin-Carne-Eintopf mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 f a2 a a1	Wildlachsfilet MSC-zertifiziert mit Tomatensoße und Reis ≈ d a a1		Hähnchenbrust natur mit Bratensauce, Vollkornnudeln und Kohlrabi ♠ i g a g1 a1	Tortellini (Spinat/Käse) mit Tomaten-Gemüsesauce ∇ ∫ i g a g1 a1
Hauptgericht 2		Gemüsecurry in Kokossauce mit Reis ∫ i j y g g1		Blumenkohl-Kartoffelauflauf ∇ ∫ i g g1	
Dessert	Fairtrade-Banane ∇ ∞	Apfel-Quarkschnee mit Zimt ∫ 3 g g1		Naturjoghurt mit Kirschen ∇ ∫ g g1	Apfel ∇ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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

Zusatzstoffe

- 3 mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♠ Geflügel
- ≈ MSC
- ∇ Vegetarisch
- ∫ Laktose
- ∞ Vegan



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