

Bio mit Dessert

06.05.2024 - 10.05.2024



KW 19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurtdressing ▽ ∫ g g1	Tomatensalat ▽ ∞		Gurkensalat ▽ ∞
Hauptgericht 1 DGE	Erbsensuppe(Lauch, Karotten, Sellerie) mit Mehrkornbrötchen a3 i y k a4 a2 a a1	Gemüsegulasch mit Reis ∫ g g1	Vollkorn Nudeln mit Rinder-Bolognese und geriebenem Käse ψ ∫ i a g1 a1		Wild/MSC-paniertes Dorschfilet mit Petersiliensauce und Kartoffeln ≈ ∫ g d a g1 a1
Hauptgericht 2			Vollkornnudeln mit veg. Bolognesesauce und Käse ▽ ∫ g a g1 a1		Schupfnudel-Pfanne mit Apfelmus 3 i c a a1
Dessert	Fairtrade-Banane ▽ ∞	Bio-Naturjoghurt mit Erdbeeren g g1	Apfel ▽ ∞		Birne ▽ ∞

Allergene Inhaltsstoffe

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



Zusatzstoffe

- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ▽ Vegetarisch
- ≈ MSC
- ∞ 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