

# Bio mit Dessert

27.05.2024 - 31.05.2024



KW 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Salat DGE		<b>Endivien, Radicchio, Friséé mit Joghurdressing</b> ∇   g g1	<b>Weißkrautsalat mit Kräuter-Dressing</b> ∇ ∞		<b>Tomatensalat</b> ∇ ∞
Hauptgericht 1 DGE	<b>Kartoffelsuppe mit Mehrkornbrötchen</b>   16 3 1 a3 i k a4 g a2 a g1 a1	<b>2 Kartoffelklöße mit Lauchsahnesauce</b> ∇   i g g1	<b>Wild/MSC - Lachsfrikadelle mit Kartoffel-Möhren-Stampf</b> d		<b>Schupfnudeln mit Champignonrahmsauce</b>   i c g a g1 a1
Hauptgericht 2			<b>Vegetarische Frikadelle mit Karotten-Kartoffeln-Stampf</b> a a1		
Dessert	<b>Apfel</b> ∇ ∞	<b>Erdbeer-Quarkschnee</b>   g g1	<b>Fairtrade-Banane</b> ∇ ∞		<b>Birne</b> ∇ ∞

## Allergene Inhaltsstoffe

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

## Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 16** Schwefeldioxid und Sulfite

## Eigenschaften

- | Laktose
- ∇ Vegetarisch
- ∞ 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