

Feuerphallus ^{b) d)}

Garnelen Limetten-Spieß

Zutaten

1	kg	Garnele Black Tiger ^{b) d)}
300	g	Limette
65	g	G84150 DEKORA® Chili Ingwer Clean Label -MB
5	Stk.	Zitronengras
5	Stk.	E5000 Chili Schoten
1,365	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Garnelen marinieren und abwechselnd auf das Zitronengras spießen.
- Erst eine Garnele, dann die Limettenspalte, nochmal eine Garnele und zum Abschluss die Chili.

Zubereitungsempfehlung

- Auf dem Grill oder in der Pfanne bei indirekter Hitze garen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: **Garnelen**(90%), Limette 27%, Rapsöl, Speisesalz, Trinkwasser, Gewürze, Stabilisatoren (E451, E452), Rapsfett ganz gehärtet, Zucker, Zitronenabrieb, Zitronengras, Chilischoten

Die Deklaration basiert auf den Rezepturen der Fa. Moguntia.

Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag. Es besteht Haftungsausschluss.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	449 kJ / 107 kcal	5,35 %
Fett	5,0 g	7,21 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g	4,28 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,56 %
davon Zucker	0,7 g	0,81 %
Eiweiß	13,8 g	27,62 %
Salz	0,7 g	12,25 %
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)		

Lachsspieß Gyros ^{d)}

mit Zitrone

Zutaten

- 1 g Lachsfilet ohne Haut ^{d)}
- 2 Stk. Zitrone
- 10 Stk. **M97007** MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm
5X200Stk.
- 20 mg **I59610** DEKORA®Gyros GRA/Döner Kebab OKZ
- 1 g

Herstellungsempfehlung

- Den Lachs von der Haut befreien und in Stücke schneiden ca. 2 cm mal 2 cm.
- Anschließend die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
- Nun wie auf dem Bild, den Fischspieß herstellen.
- Jetzt den Lachsspieß mit dem Gyrosgewürzsalz würzen.

Zubereitungsempfehlung

- Auf dem Grill oder in der Pfanne herstellen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Lachsfilet (**FISCH**) Speisesalz, Gewürze (ua **SELLERIE**), E621 Dextrose, Zitrone, Bambusspieße



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	756 kJ / 180 kcal	9,00 %
Fett	11,1 g	15,89 %
davon gesättigte Fettsäuren	2,4 g	12,05 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,17 %
davon Zucker	0,3 g	0,37 %
Eiweiß	19,7 g	39,37 %
Salz	0,9 g	15,61 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Die Deklaration basiert auf den Rezepturen der Fa. Moguntia. Hierbei handelt es sich um einen unverbindlichen Vorschlag. Es besteht Haftungsausschluss.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.