AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmitagstisch.catering

DE-ÖKO-037

Datum: 05.08.2024 bis 09.08.2024

Woche: KW32	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Nudeln(A.1) mit Thunfischsoße (C)	Obst		Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Linsensoße (K,C)
Dienstag	Salat mit Hausdressing	Putenleberkäse* mit Kartoffelsalat (I)			Gemüseschnitzel (A.1,E)
Mittwoch		Gemüse- Tomaten-Bulgur (A.1) mit Chicken Nuggets (A.1)	Bio Joghurt mit Schokosplitter (J)		Gemüse Nuggets (A.1,C)
Donnerstag		Würstchen (P)- Gulasch mit Karotten und Kartoffeln und Baguette	Obst		Kartoffel- Gemüse-Gulasch (C)
Freitag	Rohkost Mix	Pizza Margherita (A.1,J)			Pizza Margherita (A.1,J)

Pasta und Molkereiprodukte sind immer in Bioqualität

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Phosphat enthalten.

Kennzeichnung für Fleisch:
Schwein = S
Rind = R
Huhn = H
Pute = P

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsalz und Zucker.

A Glutenhaltiges Getreide: 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Grünkern, 4 Gerste, 4 Hafer
B Krebstiere
C Sellerie
D Sesam
E Eier
F Senf
G Weichtiere
H Fisch
I Sulfide/Essig
J Milch/Milchzucker Lactose
K Schalenfrüchte/Nüsse Mandeln, Haselnüsse,
L Lupinen
M Soja Dinkel,
N Erdnüsse

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!

Wir haben Betriebsferien vom 12.08.24 bis 30.08.24

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE Logo entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.