

**AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724




E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering

Datum: 02.09.2024 bis 06.09.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW36	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J)	Apfel Mark	😊 😐 😞	Bio Penne(A.1) mit Tomatensoße
Dienstag	Salat mit Hausdressing	Chili con Carne mit Rind, Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Vollkornreis		😊 😐 😞	Chili sin Carne Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Vollkornreis
Mittwoch	Karottencremesuppe (C)	Grießbrei (A.1,J)	Kirschkompott	😊 😐 😞	Grießbrei (A.1,J)
Donnerstag		Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)	Melone	😊 😐 😞	Brokkoli gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)
Freitag	Gurken Rohkost	Gebackenes Seelachsfilet (A.1, F) mit Butter-Kartoffeln		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1E) mit Kartoffel

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

- A Glutenhaltiges Getreide:
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste, 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!

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



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.