

**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: 09.09.2024 bis 13.09.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW37	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		MSC Pangasius Filet mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)	Obst	😊 😊 😞	Cous Cous(A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Blumenkohl
Dienstag	Karottensalat mit Orangen-Dressing	Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C)		😊 😊 😞	Bio-Penne (A1) Gemüsebolognese(C)
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Bio-Trinkjoghurt Orange (J)	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Jogurt Dip(J)	Obst	😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Cocktail Dip(J)
Freitag	Eisbergsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (J)	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln		😊 😊 😞	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln

**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:
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!



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.