

**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: 30.09.2024 bis 04.10.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW40	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda	Obst	😊 😐 😞	Bio Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurdressing	Seelachsfilet(A.1, E) gebacken mit Kartoffelpüree (J)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1,E)
Mittwoch		Hähnchenbrust gebraten mit Rahmsoße (J,C) und Vollkorn-Gemüsereis	Bio-Joghurt mit Orange (J)	😊 😐 😞	Brokkoli
Donnerstag		Feiertag		😊 😐 😞	
Freitag	Kürbiscremesuppe (C)	Cous Cous (A.1) mit Falafel (A.1) und Joghurt Dip (J)		😊 😐 😞	Cous Cous (A.1) mit Falafel und Joghurt Dip (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

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.