

**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: 28.10.2024 bis 01.11.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW44	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Bio Gouda	Obst	😊 😐 😞	Bio Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Bio Gouda
Dienstag	Salat mit Hausdressing	Gebackenes Seelachsfilet (A.1, F) mit Butter-Kartoffeln		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1E) mit Kartoffel
Mittwoch	Vollkorn Baguette (A.1)	Karottencremesuppe (C)	Milchreis (J)	😊 😐 😞	Milchreis (J)
Donnerstag	Gemüse Sticks	Hähnchenbrust gebraten mit - Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)		😊 😐 😞	Brokkoli gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)
Freitag		Feiertag		😊 😐 😞	

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.