

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering



DE-ÖKO-037

Datum: 09.12.2024 bis 13.12.2024

Woche: KW50	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Rindfleischbolognese (K) und Gelben-Linsen	Obst	😊 😐 😞	Gemüse- Linsen-Bolognese (C,K)
Dienstag	Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)	Seelachsfilet (A.1,E) gebacken mit Kartoffelpüree		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1, E)
Mittwoch		Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)	Bio Bananen-Joghurt mit Schokosplittern(J)	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)
Donnerstag	Kartoffelsuppe (C)	Pfannkuchen (A.1,J,E)	Apfelmuss	😊 😐 😞	Pfannkuchen (A.1,J,E)
Freitag	Gemügesticks	Putenleberkäse* mit Kartoffelsalat (I)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1, E)

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, Jodsatz 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.