

# AP. Mittagstisch

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

# Speisekarte

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)

Datum: 06.01.2025 bis 12.01.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW02	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Feiertag	Feiertag	🤔 😬	Feiertag
<b>Dienstag</b>		Gnocchi(A.1,E) mit Tomaten-Karottensoße und Bio-Gouda	Obst	🤔 😬	Gnocchi(A.1,E) mit Tomaten- Karottensoße und Bio-Gouda
<b>Mittwoch</b>		Chili con Carne (R), Mais und Weiße Bohnen dazu Reis	Schokoladen-pudding	🤔 😬	Chili con Carne (R), Mais und Weiße Bohnen dazu Reis
<b>Donnerstag</b>		Paniertes Seelachsfilet (A1,E) mit Kartoffelpüree(J)	Obst	🤔 😬	Gemüseschnitzel (A.1,C,E)
<b>Freitag</b>	Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing	Bio Penne (A.1) mit Käsesoße (C,J)		🤔 😬	Bio Penne(A.1) mit Käsesoße (C,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

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

- A Glutenhaltiges Getreide:  
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,  
4Gerste, 5 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.