

**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: 20.01.2025 bis 26.01.2025

Woche: KW04	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln	Obst	😊 😊 😞	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurtdressing (J)	Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C) mit Roten Linsen		😊 😊 😞	Bio-Penne (A1) Gemüse-Linsen-Bolognese(C)
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Bio-Joghurt mit Orange (J)	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Joghurt Dip(J)	Obst	😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Joghurt Dip(J)
Freitag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Fischburger (A.1,E,J) mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)		😊 😊 😞	Gemüseburger (A.1,E) mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)

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.