

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: 27.01.2025 bis 02.02.2025

Woche: KW05	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,E) mit Gemüse-Cremesoße (J,C)	Obst	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,E) mit Gemüse-Cremesoße (J,C)
Dienstag	Salat mit Joghurtdressing (J)	Rinder-Gulasch mit Spätzle (A.1,E)		😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Soße und Brokkoli
Mittwoch		Im Ofen gebacken Kartoffeln mit Ratatouille	Bio Joghurt mit Zimt (J)	😊 😐 😞	Im Ofen gebacken Kartoffeln mit Ratatouille
Donnerstag		Bio Vollkorn-Nudeln (A.1) mit Thunfischsoße (J)	Obst	😊 😐 😞	Bio Nudeln (A.1) mit Gemüsesoße (J)
Freitag	Rohkost Mix	Putengyros mit Reis und Joghurt Dip (J)		😊 😐 😞	Grill Gemüse mit Reis

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.