

**AP. Mittagstisch  
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

**Speisekarte**

**Telefon mobil: 0151/11144724**

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

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

**Datum: 14.04.2025 bis 20.04.2025**



DE-ÖKO-037

Woche: KW16	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)	Obst	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)
<b>Dienstag</b>	Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)	Seelachsfilet (A.1,E) gebacken, mit Kartoffelpüree		😊 😐 😞	Gemüsebällchen (A.1, E)
<b>Mittwoch</b>		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Rindfleischbolognese (K) und Gelben-Linsen	Bio Bananen-Joghurt(J)	😊 😐 😞	Gemüse- Linsen-Bolognese (C,K)
<b>Grün Donnerstag</b>	Tomatencreme-suppe (C)	Milchreis (J) mit Zimt und Zucker		😊 😐 😞	Milchreis (J) mit Zimt und Zucker
<b>Freitag</b>		<b>Karfreitag Feiertag</b>		😊 😐 😞	

**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.**



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.

**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  
**L**actose

**K** Schalenfrüchte/Nüsse  
Mandeln, Haselnüsse,

**L** Lupinen  
**M** Soja Dinkel,  
**N** Erdnüsse

**Senf und Sellerie können immer enthalten sein.**

**Änderungen vorbehalten!**