

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering

Datum: 05.05.2025 bis 11.05.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW19	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Chili con Carne mit Rind, Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Vollkornreis	Schokoladen-Pudding (J)	  	Chili sin Carne Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Vollkornreis
Dienstag		Bio Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Gouda	Obst	  	Bio Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Gouda
Mittwoch	Gurkensalat mit Joghurtdressing (J)	Gebackenes Seelachsfilet (A.1, F) mit Butter-Kartoffeln)		  	Gemüseschnitzel (A.1E) mit Kartoffel
Donnerstag		Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)	Obst	  	Brokkoli gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)
Freitag	Paprika Rohkost	Falafel Bällchen(K) mit Tomaten-Bulgur (A.1)		  	Falafel Bällchen(K) mit Tomaten-Bulgur (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

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.