

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: 12.05.2025 bis 18.05.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW20	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln		😊 😊 😞	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln
Dienstag		Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Penne (A1) Gemüsebolognese(C)
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Bio-Trinkjoghurt Orange (J)	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Jogurt Dip(J)	Obst	😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli- Gemüse und Cocktail Dip(J)
Freitag	Karottensalat mit Orangendressing (I)	MSC Pangasius Filet mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)		😊 😊 😞	Cous Cous(A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Blumenkohl

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!



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.