

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.

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: 02.06.2025 bis 08.06.2025

Woche: KW23	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karotten-Sugo (C)	Obst	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karotten-Sugo (C)
Dienstag	Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)	Seelachsfilet (A.1,E) gebacken mit Kartoffelpüree		😊 😐 😞	Vegi-Fischstäbchen (A.1, E,M)
Mittwoch		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Rindfleischbolognese (K) und Gelben-Linsen	Bio Joghurt mit Früchten(J)	😊 😐 😞	Gemüse- Linsen-Bolognese (C,K)
Donnerstag	Karottencremesuppe (C)	Pfannkuchen (A.1,J,E)	Apfelmuss	😊 😐 😞	Pfannkuchen (A.1,J,E)
Freitag	Gemüsesticks	Putenleberkäse* mit Kartoffelsalat (I)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1, E)



DE-ÖKO-037

**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



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.

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!