AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmitagstisch.catering

DE-ÖKO-037

Datum: 09.06.2025 bis 15.06.2025

Woche: KW24	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Feiertag			
Dienstag		Paniertes Hähnchen Schnitzel (A.1, E) mit Rahmkartoffeln	Obst		Vegi- Schnitzel (M)
Mittwoch		Chili sin Carne mit Linsen-Gemüse-Soße (K,C) und Vollkornreis	Schokoladen Pudding (J)		Chili sin Carne mit Linsen-Gemüse-Soße (K,C)
Donnerstag		Bio-Penne (A.1) mit Pesto und Bio-Gouda	Obst		Bio-Penne (A.1) mit Pesto und Bio-Gouda
Freitag	Rohkost	Spätzle (A.1,E) mit Jägersoße (Pilze) (J) und Fleischbällchen (R)			Spätzle (A.1,E) mit Jägersoße (Pilze) (J) und Karotten-Gemüse

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: 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Grünkern, 4 Gerste, 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

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsalz und Zucker.

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.