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: 16.06.2025 bis 22.06.2025

Woche: KW25	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Mac and cheese, Bio Nudeln (A.1) in Käsesoße (J)	Obst		Mac and cheese, Bio Nudeln (A.1) in Käsesoße (J)
Dienstag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Seelachsfilet(A.1, E) gebacken mit Kartoffelpüree (J)			Gemüseschnitzel (A.1,E)
Mittwoch		Puten-Pflanzerl(A.1,E) gebraten mit Rahmsoße (J,C) und Spätzle (A.1,E)	Bio-Joghurt mit Früchten (J)		Gemüsepflanzerl (A.1,E,C)
Donnerstag		Feiertag			
Freitag	Tomatensalat mit Balsamico Dressing	Pizza Margaritha (A.1)			Pizza Margaritha (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: 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.