

**AP. Mittagstisch  
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

**Speisekarte**

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)

**Datum: 23.06.2025 bis 29.06.2025**



DE-ÖKO-037

Woche: KW26	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Eisbergsalat mit Hausdressing	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln		😊 😊 😞	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln
<b>Dienstag</b>		Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Penne (A1) Gemüsebolognese(C)
<b>Mittwoch</b>		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Bio-Trinkjoghurt Orange (J)	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
<b>Donnerstag</b>		Gebackene Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterquark (J)	Obst	😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterquark (J)
<b>Freitag</b>	Gurkensalat mit Joghurtdressing (J)	MSC Pangasius Filet mit Honig-Senfsoße (C,J) und Cous Cous (A.1)		😊 😊 😞	Cous Cous(A.1) mit Honig-Senfsoße (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

**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

**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.