

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: 30.06.2025 bis 06.07.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW27	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Pizza mit Putenschinken (A.1)	Bio-Joghurt mit Schokostreusel (J)	😊 😐 😞	Pizza Margherita (A.1)
Dienstag		Spätzle (A.1,E) mit Pilzrahmsoße (J) Karottengemüse	Obst	😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Pilzrahmsoße (J) Karottengemüse
Mittwoch	Salat mit Joghurdressing	Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Sahnesoße (C) und Gouda		😊 😐 😞	Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Sahnesoße (C) und Gouda
Donnerstag		Paniertes Hähnchen Schnitzel (A.1, E) mit Kartoffelpüree	Obst	😊 😐 😞	Paniertes Gemüse Schnitzel (A.1, E) mit Kartoffeln
Freitag	Rohkost	Chili con Carne mit Linsen-Rinderhackfleisch-Soße (K,C) und Vollkornreis		😊 😐 😞	Chili sin Carne mit Linsen-Gemüse-Soße (K,C) und Vollkornreis

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!

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



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.