

**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: 07.07.2025 bis 13.07.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW28	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)	Obst	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)
Dienstag	Gemüse Sticks	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (J)		😊 😐 😞	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (J)
Mittwoch		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Rindfleischbolognese (K) und Gelben-Linsen	Bio Joghurt(J) mit Himbeeren	😊 😐 😞	Gemüse- Linsen-Bolognese (C,K)
Grün Donnerstag	Baguette (A.1)	Tomatencremesuppe mit Reis	Griesbrei (J) mit Erdbeersoße	😊 😐 😞	Milchreis (J) mit Zimt und Zucker
Freitag	Salat und Hausdressing	Pangasius Filet (F) gebacken, mit Kartoffelpüree		😊 😐 😞	Buntes 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

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.