

**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: 14.07.2025 bis 20.07.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW29	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese und gelbe Linsen (K,C)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese und gelbe Linsen (K,C)
<b>Dienstag</b>	Salat mit Hausdressing	Gebackenen Kartoffeln (A.1) mit Chicken Nuggets (A.1)		😊 😊 😞	Gemüse Nuggets (A.1,C)
<b>Mittwoch</b>		Gebratener Seelachsburger mit Tomaten-Reis und Erbsen	Bio Trinkjoghurt mit Erdbeeren (J)	😊 😊 😞	Gemüseburger (A.1,E)
<b>Donnerstag</b>		Hähnchen- Gulasch (K) mit Karotten und Spätzle(A.1,E)	Obst	😊 😊 😞	Gemüse-Gulasch (C)
<b>Freitag</b>	Tomatensalat mit Rucola (I)	Pizza Margherita (A.1)		😊 😊 😞	Pizza Margherita (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

**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.