

# 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: 04.08.2025 bis 10.08.2025

Woche: KW32	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Spaghetti (A.1) mit Schinken-Sahnesoße(P,C,J) und Gouda	Schokoladenpudding	😊 😊 😊 😞	Spaghetti (A.1) mit Erbsensahnesoße(C,J) und Gouda
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe (C) mit Baguette (A.1)	Milchreis (J) mit Zimt und Zucker		😊 😊 😊 😞	Milchreis (J) mit Zimt und Zucker
<b>Mittwoch</b>	Rohkost, Gurke und Tomate	Fischburger (A.1,E,H) in der Semmel (A.1)		😊 😊 😊 😞	Gemüseburger (A.1,E) in der Semmel (A.1)
<b>Donnerstag</b>		Fleischpflanzerl (P) in Rahmsauce(J) mit Kartoffelpüree	Obst	😊 😊 😊 😞	Gemüse-Pflanzerl (A.1) in Rahmsauce(J) mit Kartoffelpüree
<b>Freitag</b>	Tomatensalat mit Balsamico Dressing (I)	Pizza Margaritha (A.1)		😊 😊 😊 😞	Pizza Margaritha (A.1)

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!



DE-ÖKO-037

**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.**



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.