

**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: 22.09.2025 bis 28.09.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW39	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)	Obst	😊 😐 😞	Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)
Dienstag	Tomatensalat mit Balsamico Dressing	Rinder-Gulasch mit Spätzle (A.1,E)		😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Soße und Brokkoli
Mittwoch		Bio Vollkorn-Nudeln (A.1) mit Räucherlachssoße	Bio-Joghurt Himbeeren (J)	😊 😐 😞	Bio-Nudeln (A.1) mit Gemüsesoße (J)
Donnerstag		Putengyros mit Reis und Joghurt Dip (J)	Obst	😊 😐 😞	Grill Gemüse mit Reis
Freitag	Blattsalat mit Hausdressing	Kartoffel-Auflauf (J) dazu Karotten-Zucchini- Grillgemüse		😊 😐 😞	Kartoffel-Auflauf (J) mit Karotten-Zucchini- Grillgemüse

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.