

**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: 29.09.2025 bis 05.10.2025**



DE-ÖKO-037

Woche: KW40	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Bio Vollkorn-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda	Obst	😊 😐 😞	Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda
<b>Dienstag</b>	Gurkensalat mit Joghurdressing	Ochsenbraten mit Spätzle (A.1,E)		😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Soße und Blaukraut
<b>Mittwoch</b>		Seelachsfilet(A.1, E) mit Kartoffel- Erbsenpüree (J)	Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J)	😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1,E)
<b>Donnerstag</b>		Hackbällchen (P) in Rahmsoße(J) mit Möhren-Bulgur (A.1)	Obst	😊 😐 😞	Grillgemüse in Soße mit Möhren-Bulgur (A.1)
<b>Freitag</b>		Feiertag		😊 😐 😞	

**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.