

**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: 06.10.2025 bis 12.10.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW41	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Rindfleischbolognese (K)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese (K,C)
Dienstag	Karotten-Ananas-Salat (I)	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J)		😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J)
Mittwoch		Gebratenes MSC Pangasius Filet mit Tomaten-Erbsen-Reis	Schoko-Pudding (J)	😊 😊 😞	Gemüseschnitzel (A.1,E)
Donnerstag		Hähnchen- Gulasch mit Karotten und Dampfkartoffeln	Obst	😊 😊 😞	Gemüse-Gulasch (C)
Freitag	Rohkost Mix	Spätzle (A.1,E) mit Linsen-Gemüsesoße (C,K)		😊 😊 😞	Spätzle (A.1,E) mit Linsen-Gemüsesoße (C,K)

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.