

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.

**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: 13.10.2025 bis 19.10.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW42	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,J) mit Käse-Soße (C)	Obst	😊 😐 😞	Gnocchi (A.1,J) mit Käse-Soße (C)
Dienstag	Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)	Seelachsfilet (A.1,E) gebacken mit Kartoffelpüree		😊 😐 😞	Gemüsebällchen (A.1, E)
Mittwoch		Bio-Vollkornnudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese (K,C) und Gouda	Bio Joghurt(J) mit Früchte	😊 😐 😞	Gemüse- Linsen-Bolognese (C,K)
Donnerstag		Putenleberkäse* mit Kartoffel-Gurkensalat (I)	Obst	😊 😐 😞	Pfannkuchen (A.1,J,E)
Freitag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Käsespätzle (E,A.1,J) mit Röstzwiebeln		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1, E)

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, Jodsalt 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.