

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: 20.10.2025 bis 26.10.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW43	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Semmelknödel (A.1,E) mit Jägersoße (Pilze) (J)	Obst	😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Jägersoße (Pilze)
Dienstag	Salat mit Joghurdressing	Paniertes Hähnchen Schnitzel (A.1, E) mit Kartoffeln		😊 😐 😞	Vegi- Schnitzel (M)
Mittwoch		Chili con Carne mit Rind (K,C) und Vollkornreis	Bio Joghurt mit Schokostreusel (J)	😊 😐 😞	Chili sin Carne mit Linsen-Gemüse-Soße (K,C)
Donnerstag		Bio-Penne (A.1) mit Rahmspinat-Soße(C)	Obst	😊 😐 😞	Bio Nudeln (A.1) mit Tomatensoße (C)
Freitag	Rohkost	Pizza Margherita (A.1)		😊 😐 😞	Pizza Margherita (A.1)

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.