

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: 27.10.2025 bis 02.11.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW44	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Bio-Fusilli (A1) mit grünem Pesto (N,K,J)			Bio- Fusilli (A1) mit grünem Pesto (N,K,J)
Dienstag		Gebackene Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterquark (J)	Obst		Gebackene Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräuterquark (J)
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Bio-Trinkjoghurt Orange (J)		Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
Donnerstag		MSC Pangasius Filet mit Honig-Senfsoße (C,J) und Cous Cous (A.1)	Obst		Cous Cous(A.1) mit Honig-Senfsoße (C,J) und Blumenkohl
Freitag	Baguette (A.1)	Kartoffelsuppe (C) mit Geflügelwiener			Kartoffelsuppe (C)

A Glutenhaltiges Getreide:
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste, 4Hafer
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!

**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.**



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.