

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: 10.11.2025 bis 16.11.2025

Woche: KW46	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J)	Obst	😊 😊 😞	Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J)
Dienstag	Eisberg mit Hausdressing	Chili con Carne mit Rind, Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Bio Reis		😊 😊 😞	Chili sin Carne Gemüse- Kichererbsen Chili(K) und Vollkornreis
Mittwoch	Tomatensuppe (C)	Kaiserschmarrn (A.1,J,E)	Apfelmuss	😊 😊 😞	Kaiserschmarrn (A.1,J,E)
Donnerstag		Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)	Obst	😊 😊 😞	Brokkoli gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)
Freitag	Gurken Rohkost	Bulgur (A.1) mit Kichererbsen- Currysoße (C,K,J)		😊 😊 😞	Bulgur (A.1) mit Kichererbsen- Currysoße (C,K,J)

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!



DE-ÖKO-037

**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
Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine
Menülinie zertifiziert.