AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82,82319Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: <u>kidskueche.catering@gmail.com</u> Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 10.11.2025 bis 16.11.2025

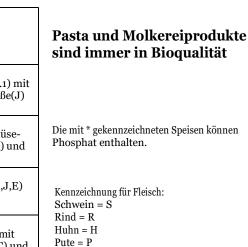
Woche: KW46	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J)	Obst	© ©	Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J)
Dienstag	Eisberg mit Hausdressing	Chili con Carne mit Rind, Gemüse-Kichererbsen Chili(K) und Bio Reis		© %	Chili sin 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)

I Sulfide/Essig J Milch/Milchzucker

K Schalenfrüchte/Nüsse

Mandeln, Haselnüsse,

Lactose



Mittagstisch

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.

DE-ÖKO-037

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

D Sesam

G Weichtiere

E Eier

F Senf

H Fisch

Änderungen vorbehalten!

Glutenhaltiges Getreide:

4Gerste,4 Hafer

Krebstiere

Sellerie

1Weizen, 2Roggen, 3 Grünkern,

L Lupinen M Soja Dinkel, N Erdnüsse