

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 17.11.2025 bis 23.11.2025



DE-ÖKO-037

Woche: KW47	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Penne (A1) Rinder-Gemüsebolognese mit Roten Linsen(C,K)	Obst		Bio-Penne (A1) Gemüsebolognese(C)
Dienstag	Karottensalat mit Orangen-Dressing	MSC Pangasius Filet mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)			Cous Cous(A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Blumenkohl
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse	Grießpudding (J)		Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit -Gemüse und Kräuterquark(J)	Obst		Gebackene Kartoffeln mit -Gemüse und Kräuterquark(J)
Freitag	Eisbergsalat mit Kräuter-Joghurtdressing (J)	Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln			Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln

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!

**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.