

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: 08.12.2025 bis 14.12.2025

Woche: KW50	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda	Obst	😊 😐 😞	Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurtdressing	Putenbraten mit Spätzle (A.1,E)		😊 😐 😞	Spätzle (A.1,E) mit Soße und Gemüse
Mittwoch		MSC Pangasius Filet (H,A.1) mit Kartoffel- Erbsenpüree (J)	Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J)	😊 😐 😞	Gemüseschnitzel (A.1,E) mit Kartoffel- Erbsenpüree (J)
Donnerstag		Hackbällchen (P) in Rahmsoße(J) mit Möhren-Bulgur (A.1)	Obst	😊 😐 😞	Grillgemüse in Soße mit Möhren-Bulgur (A.1)
Freitag	Karottensticks mit Currydip (J)	Kartoffelsuppe (C) mit Baguette (A.1)		😊 😐 😞	Kartoffelsuppe (C) mit Baguette (A.1)

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.