

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: 15.12.2025 bis 21.12.2025

Woche: KW51	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Gemüsebolognese (C,K)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese (K,C)
Dienstag	Rohkost Mix	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J)		😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J)
Mittwoch		Panierter Seelachs (A.1, E) mit Tomaten-Erbsen-Reis	Schoko-Pudding (J)	😊 😊 😞	Gemüseschnitzel (A.1,E)
Donnerstag		Hähnchen- Gulasch (C) mit Karotten und Dampfkartoffeln	Obst	😊 😊 😞	Gemüse-Gulasch (C)
Freitag	Karotten-Ananas- Salat (I)	Spätzle (A.1,E) mit Linsen- Gemüsesoße (C,K)		😊 😊 😞	Spätzle (A.1,E) mit Linsen- Gemüsesoße (C,K)

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.