

# AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

## Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724




E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)

Datum: 12.01.2026 bis 18.01.2026



DE-ÖKO-037

Woche: KW03	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Semmelknödel (A.1,E) mit Jägersoße (Champignon) (J)	Obst	😊 😊 😊	Semmelknödel (A.1,E) mit Jägersoße (Champignon) (J)
Dienstag	Salat mit Joghurtdressing	Paniertes Hähnchen Schnitzel (A.1, E) mit Kartoffeln		😊 😊 😊	Vegi- Schnitzel (M)
Mittwoch		Chili con Carne mit Rind (K,C) und Vollkornreis	Bio Joghurt mit Schokostreusel (J)	😊 😊 😊	Chili sin Carne mit Linsen-Gemüse-Soße (K,C)
Donnerstag		Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Thunfisch (H)-Soße(C)	Obst	😊 😊 😊	Bio Penne (A.1) mit Tomatensoße (C)
Freitag	Rohkost	Pizza Margherita (A.1)		😊 😊 😊	Pizza Margherita (A.1)

**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.**



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!

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.