

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: 19.01.2026 bis 25.01.2026

Woche: KW04		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Lachs-Gemüse-Bolognese (C,H) / Obst	😊 😊 😊		Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Obst
Dienstag		Geflügelfrikadellen(P,A.1,E) mit Soße (C) und Bio Reis/ Eisberg mit Hausdressing	😊 😊 😊		Eier Omelette (J,E) mit Soße (C) und Bio Reis/ Eisberg mit Hausdressing
Mittwoch		Chinakohlsalat (J)/ Kaiserschmarrn (A.1,J,E)/ Apfelmuss	😊 😊 😊		Chinakohlsalat (J)/ Kaiserschmarrn (A.1,J,E)/ Apfelmuss
Donnerstag		Hähnchenbrust gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)/ Obst	😊 😊 😊		Brokkoli gebraten mit Gemüse-Rahmsoße (C) und Spätzle (A.1,E)/ Obst
Freitag		Bulgur (A.1) mit Kichererbsen-Currysoße (C,K,J)/ Gurken Rohkost	😊 😊 😊		Bulgur (A.1) mit Kichererbsen-Currysoße (C,K,J)/ Gurken Rohkost

A Glutenhaltiges Getreide:
1 Weizen, 2 Roggen, 3 Grünkern,
4 Gerste, 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.