

AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Datum: 19.01.2026 bis 25.01.2026

Woche: KWo4		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:
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste, 4Hafer
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!

Speisekarte
Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmitagstisch.catering



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.