

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

Datum: 26.01.2026 bis 01.02.2026

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



DE-ÖKO-037

Woche: KW05		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		MSC Fischburger (H,A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1)/ Obst	😊 😊 😕		Cous Cous(A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Blumenkohl/ Obst
Dienstag		Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C)/ Karottensalat mit Orangen-Dressing	😊 😊 😕		Bio-Penne (A1) Gemüsebolognese(C)/ Karottensalat mit Orangen-Dressing
Mittwoch		Putenbraten mit Soße(C), Vollkornreis und Karottengemüse/ Grießpudding (J,A.1)	😊 😊 😕		Vollkornreis mit Soße(C), und Karottengemüse/ Grießpudding (J,A.1)
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit - Gemüse und Kräuterquark(J)/ Obst	😊 😊 😕		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli-Gemüse und Kräuter- Dip(J)/ Obst
Freitag		Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln/ Eisbergsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (J)	😊 😊 😕		Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln/ Eisbergsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (J)

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
M Mandeln, Haselnüsse,

L Lupinen
M Soja Dinkel,
N Erdnüsse

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!

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.