

# 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: 05.01.2026 bis 11.01.2026



DE-ÖKO-037

Woche: KW02	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Ferien		😊 😊 😊	
Dienstag		Feiertag		😊 😊 😊	
Mittwoch		Bio Vollkorn Penne (A.1) mit grünen Pesto (N, K, C)	Schoko-Pudding (J)	😊 😊 😊	Bio Vollkorn Penne (A.1) mit grünen Pesto (N, K, C)
Donnerstag	Gurkensalat (I)	Putenleberkäse* mit Kartoffelpüree		😊 😊 😊	Gemüseschnitzel (A.1,J,E)
Freitag	Karottensuppe (C)	Milchreis (J)	Kirschragout	😊 😊 😊	Milchreis (J)

**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:  
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!

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.