

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

Datum: 05.01.2026 bis 11.01.2026

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

Woche: KWo2	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)

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!



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.