

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: 26.01.2026 bis 01.02.2026



DE-ÖKO-037

Woche: KW05		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		MSC Fischburger (Seelachs) (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 Erbsen- Maisgemüse/ Grießpudding (J,A.1)	😊 😊 😞		Vollkornreis mit Soße(C), und Erbsen-Maisgemüse / Grießpudding (J,A.1)
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit - Brokkoli und Kräuterquark(J)/ Obst	😊 😊 😞		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli 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)

**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:
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste, 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
Mentülinie zertifiziert.