

**AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Datum: 02.02.2026 bis 08.02.2026 Web.: www.apmitagstisch.catering

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE Logo entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-037

Woche: KW06		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Falafel Bällchen(K) mit Tomaten-Bulgur(A.1) und Joghurtdip (J)/ Obst	😊 😐 😕		Falafel Bällchen(K) mit Tomaten-Bulgur(A.1) und Joghurtdip (J)/ Obst
Dienstag		Spätzle(A.1,E) mit Linsen-Gemüsesoße und Putenwiener * (C,K)/ Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	😊 😐 😕		Spätzle(A.1,E) mit Linsen-Gemüsesoße (C,K)/ Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing
Mittwoch		Bio Vollkorn-Fusilli (A.1) mit Schinkensoße (P,J)/ Bio-Joghurt(J) mit Apfel und Zimt	😊 😐 😕		Bio Vollkorn-Fusilli (A.1) mit Erbsensoße (P,J) / Bio-Joghurt(J) mit Apfel und Zimt
Donnerstag		Hähnchenbrust mit Soße(J) und Bio Reis und Gemüse/ Obst	😊 😐 😕		Gemüse Schnitzel (A.1,E) mit Soße und Bio Reis (J)/ Obst
Freitag		MSC Seelachs Filet (A.1) mit Kartoffelpüree (J)/ Bauern-Salat (Paprika, Tomate, Gurke)	😊 😐 😕		Grillgemüse mit Kartoffelpüree (J)/ Bauern-Salat (Paprika, Tomate, Gurke)

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!

Pasta und Molkereiprodukte sind immer in Bioqualität

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Natriumnitrit 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.