

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: 09.02.2026 bis 15.02.2026

Woche: KW07		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten-Karottensoße (C)/ Obst	😊 😊 😞		Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten- Karottensoße (C)/ Obst
Dienstag		Rinder-Gulasch mit Spätzle (A.1,E)/ Tomatensalat mit Balsamico Dressing	😊 😊 😞		Spätzle (A.1,E) mit Soße und Brokkoli/ Tomatensalat mit Balsamico Dressing
Mittwoch		Bio Vollkorn-Nudeln (A.1) mit Räucherlachs-Erbensensoße(K)/ Bio-Joghurt Himbeeren (J)	😊 😊 😞		Bio-Nudeln (A.1) mit Linsen- Gemüsesoße (J,K) Bio-Joghurt Himbeeren (J)
Donnerstag		Kartoffel-Auflauf (J) dazu Karotten-Zucchini- Grillgemüse/ Obst	😊 😊 😞		Kartoffel-Auflauf (J) dazu Karotten- Zucchini- Grillgemüse/ Obst
Freitag		Putengyros mit Reis und Joghurt Dip (J)/ Eisbergsalat mit Hausdressing	😊 😊 😞		Sojageschnetzeltes (M) mit Reis und Joghurt Dip (J)/ Eisbergsalat mit Hausdressing

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!



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.