

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724






E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering



DE-ÖKO-037

Datum: 16.02.2026 bis 22.02.2026

Woche: KW08		Menü Winterferien	Feedback		Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda(J)/ Krapfen (A.1)	😊 😊 😊 😊		Bio-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda(J)
Dienstag		Putenbraten mit Soße und Spätzle (A.1,E)/ Karottensalat (I)	😊 😊 😊 😊		Spätzle (A.1,E) mit Soße und Brokkoli/ Karottensalat (I)
Mittwoch		Gemüse- Bällchen (A.1) mit Kartoffel- Erbsenpüree (J)/ Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J)	😊 😊 😊 😊		Gemüse- Bällchen (A.1) mit Kartoffel- Erbsenpüree (J)/ Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J)
Donnerstag		MSC Seelachs Filet (H,A.1) mit Tomatenreis und Blumenkohl/ Obst	😊 😊 😊 😊		Tomatenreis und Blumenkohl/ Obst
Freitag		Schupfnudeln (A.1) mit Soße (C) und Brokkoli/Schokopudding (J)	😊 😊 😊 😊		Schupfnudeln (A.1) mit Soße (C) und Brokkoli-Gemüse

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.