

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: 23.02.2026 bis 01.03.2026

| Woche: KW09 | | Menü | Feedback | | Vegetarisch |
|----------------|---|--|----------|--|--|
| Montag |  | Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Kichererbsen-Gemüsebolognese (Lauch, Sellerie, Karotten) (C,K) und Gouda/ Obst | 😊 😊 😊 | | Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Kichererbsen-Gemüsebolognese (C,K) / Obst |
| Dienstag |  | Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J), / Rohkost Mix, Gurke, Paprika, Karotten | 😊 😊 😊 | | Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark (J), / Rohkost Mix, Gurke, Paprika, Karotten |
| Mittwoch |  | Lachsfilet (H) mit Tomaten-Erbsen-Reis/ Bio-Joghurt mit Banane(J) | 😊 😊 😊 | | Gemüseschnitzel (Erbsen, Karotten, Brokkoli) (A.1,E) mit Tomaten-Erbsen-Reis/ Bio-Joghurt mit Banane (J) |
| Donnerstag |  | Hähnchen- Gulasch (C) mit Karotten und Dampfkartoffeln / Obst | 😊 😊 😊 | | Gemüse-Gulasch (Karotten, Sellerie, Brokkoli)(C) und Dampfkartoffeln / Obst |
| Freitag |  | Spätzle (A.1,E) mit Soße (C,J)/ Chinakohlsalat mit Joghurt-Ananasdressing (I) | 😊 😊 😊 | | Spätzle (A.1) mit Soße (C,J)/ Chinakohlsalat mit Joghurt-Ananasdressing (I), |

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.