

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Datum: 02.03.2026 bis 08.03.2026 Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 02.03.2026 bis 08.03.2026 Web.: www.apmitagstisch.catering

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Datum: 02.03.2026 bis 08.03.2026 Web.: www.apmitagstisch.catering

Woche: KW10		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,J) mit Spinat-Frischkäse-Soße (J,C)/ Obst	😊 😐 😐		Gnocchi (A.1,J) mit Spinat-Frischkäse-Soße (J,C)/ Obst
Dienstag		MSC Seelachs mit Honig-Senfsoße (C,J) und Cous Cous (A.1) / Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)(J,C)	😊 😐 😐		Gemüsebällchen (A.1, E) mit Honig-Senfsoße (C,J) und Cous Cous (A.1)/ Farmer-Salat (Karotten, Sellerie, Joghurt)
Mittwoch		Bio Vollkorn Penne (A.1) mit Gemüestreifen und grünen Pesto (N, K, C) / Bio Joghurt mit Schokospäne (J)	😊 😐 😐		Bio Vollkorn Penne (A.1) mit Gemüestreifen und grünen Pesto (N, K, C) / Bio Joghurt mit Schokospäne (J)
Donnerstag		Putenleberkäse* mit Kartoffelpüree(J)/ Gurkensalat (J)	😊 😐 😐		Gemüseschnitzel (A.1,J,E) * mit Kartoffelpüree(J) / Gurkensalat (J)
Freitag		Gemüses-Cremesuppe (Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) mit Baguette(A.1) und Obst	😊 😐 😐		Gemüses-Cremesuppe (Karotte, Sellerie, Lauch, Kartoffel) mit Baguette und Obst

**1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste 4 Hafer**

B Krebstiere
C Sellerie

E Eier
F Senf
G Weichti
H Fisch

**J Milch/Milchzucker
Lactose**
**K Schalenfrüchte/Nüsse
Mandeln, Haselnüsse,**

M Soja Dinkel,
N Erdnüsse

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!



Pasta und Molkereiprodukte sind immer in Bioqualitat

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Natriumnitrit, enthalten.

Kennzeichnung für Fleisch:

Schwein = S

$$R_{\text{ind}} = R$$

$$\text{Huhn} = \text{H}$$

$$P_{\text{ute}} = P$$

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.