

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 02.03.2026 bis 08.03.2026

Woche: KW09		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Gnocchi (A.1,J) mit Spinat-Frischkäse-Soße (J,C)/ Obst , Gemüse Komponente Spinat			Gnocchi (A.1,J) mit Spinat-Frischkäse-Soße (J,C)/ Obst , Gemüse Komponente Spinat
Dienstag		MSC Seelachs mit Honig-Senfsoße (C,J) und Cous Cous (A.1) / Farmer-Salat (C,J,I) Gemüse Komponente Sellerie, Karotten			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 Gemüsestreifen und grünen Pesto (N, K, C) / Obst, Gemüse Komponente Karotten			Bio Vollkorn Penne (A.1) mit Gemüsestreifen und grünen Pesto (N, K, C) / Obst, Gemüse Komponente Karotte
Donnerstag		Putenleberkäse* mit Kartoffelpüree(J)/ Gurkensalat (J), Gemüse Komponente Gurken			Gemüseschnitzel (A.1,J,E) * mit Kartoffelpüree(J) / Gurkensalat (J), Gemüse Komponente Gurken, Karotten, Erbsen, Brokkoli
Freitag		Weißer Bohnensuppe(K) / Milchreis (J) / Zimt/ Zucker, Gemüse Komponente Karotten, Sellerie, Lauch			Weißer Bohnensuppe(K) / Milchreis (J) / Zimt/ Zucker, Gemüse Komponente Karotten, Sellerie, Lauch

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!



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.