

# AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

## Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmitagstisch.catering](http://www.apmitagstisch.catering)

Datum: 16.03.2026 bis 22.03.2026

| Woche:<br>KW10 |                                                                                     | Menü                                                                                                                                     | Feedback |                                                                                     | Vegetarisch                                                                                                                              |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag         |    | Bio Vollkorn Penne(A.1) mit<br>Lachs-Gemüse-Soße (C,H) Obst<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Karotte, Sellerie Lauch</b>                | 😊 😐 😞    |                                                                                     | Bio Vollkorn Penne (A.1) mit<br>Tomaten-Karottensoße(J) und<br>Obst<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Karotte, Sellerie Lauch</b>        |
| Dienstag       |                                                                                     | Geflügelfrikadellen(P,A.1,E) mit<br>Soße (C) und Bio Reis<br><b>Gemüse Komponente</b><br><b>Eisbergsalat</b> mit Joghurtdressing<br>(J)  | 😊 😐 😞    |  | Gemüsefrikadelle (J,E) mit Soße<br>(C) und Bio Reis<br><b>Gemüse Komponente</b><br><b>Eisbergsalat</b> mit Joghurtdressing<br>(J)        |
| Mittwoch       |    | Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit<br>Parmesan (J.C)<br>Kaiserschmarrn (A.1,J,E)<br>Apfelmus<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Blumenkohl</b> | 😊 😐 😞    |                                                                                     | Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit<br>Parmesan (C,J)<br>Kaiserschmarrn (A.1,J,E)<br>Apfelmus<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Blumenkohl</b> |
| Donnerstag     |    | Hähnchenbrust gebraten mit<br>Frischkäsesoße (J,C), Brokkoli und<br>Spätzle (A.1,E) Obst<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Brokkoli</b>  | 😊 😐 😞    |                                                                                     | Spätzle (A.1,E) mit Brokkoli und<br>Frischkäsesoße (J,C) (A.1,E)<br>Obst<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Brokkoli</b>                  |
| Freitag        |  | Bulgur (A.1) mit Chili sin Carne<br>und Kichererbsen (C,K,J)<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Rohkost Gurke</b>                         | 😊 😐 😞    |                                                                                     | Bulgur (A.1) mit Chili sin Carne<br>und Kichererbsen (C,K,J)<br><b>Gemüsekomponente:</b><br><b>Gurken Rohkost</b>                        |

A Glutenhaltiges Getreide:  
1Weizen, 2Roggen, 3 Grünkern,  
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  
Natriumnitrit und 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