

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: 16.03.2026 bis 22.03.2026

Woche: KW12		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn Penne(A.1) mit Lachs-Gemüse-Soße (C,H) Obst Gemüsekomponente: Karotte, Sellerie Lauch	😊 😐 😞		Bio Vollkorn Penne (A.1) mit Tomaten-Karottensoße(J) und Obst Gemüsekomponente: Karotte, Sellerie Lauch
Dienstag		Geflügelfrikadellen(P,A.1,E) mit Soße (C) und Bio Reis Gemüse Komponente Eisbergsalat mit Joghurtdressing (J)	😊 😐 😞		Gemüsefrikadelle (J,E) mit Soße (C) und Bio Reis Gemüse Komponente Eisbergsalat mit Joghurtdressing (J)
Mittwoch		Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit Parmesan (J.C) Kaiserschmarrn (A.1,J,E) Apfelmus Gemüsekomponente: Blumenkohl	😊 😐 😞		Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit Parmesan (C,J) Kaiserschmarrn (A.1,J,E) Apfelmus Gemüsekomponente: Blumenkohl
Donnerstag		Hähnchenbrust gebraten mit Frischkäsesoße (J,C), Brokkoli und Spätzle (A.1,E) Obst Gemüsekomponente: Brokkoli	😊 😐 😞		Spätzle (A.1,E) mit Brokkoli und Frischkäsesoße (J,C) (A.1,E) Obst Gemüsekomponente: Brokkoli
Freitag		Bulgur (A.1) mit Chili sin Carne und Kichererbsen (C,K,J) Gemüsekomponente: Rohkost Gurke	😊 😐 😞		Bulgur (A.1) mit Chili sin Carne und Kichererbsen (C,K,J) Gemüsekomponente: Gurken Rohkost

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