

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: 23.03.2026 bis 29.03.2026

Woche: KW13		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		MSC Fisch-Pflanzerl (Seelachs) (H,A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Cous Cous (A.1) Obst Gemüsekomponente: Karotte, Sellerie, Lauch	😊 😐 😞		Cous Cous(A.1) mit Gemüsesoße (C,J) und Blumenkohl Obst Gemüsekomponente: Karotte, Sellerie Lauch und Blumenkohl
Dienstag		Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C,K), Karotten-Rote Bete Salat mit Orangen-Dressing Gemüsekomponente: Karotten	😊 😐 😞		Bio-Penne (A1) Gemüse-Linsen-Bolognese(C,K)/ Karotten Rote Bete Salat mit Orangen-Dressing Gemüsekomponente: 2x Karotten, Sellerie, Lauch
Mittwoch		Putenbraten mit Soße (C), Vollkornreis und Erbsen-Maisgemüse Grießpudding (J,A.1) Gemüsekomponente: Erbsen, Mais	😊 😐 😞		Vollkornreis mit Soße(C), und Erbsen-Maisgemüse / Grießpudding (J,A.1) Gemüsekomponente: Erbsen, Mais
Donnerstag		Gebackene Kartoffeln mit - Brokkoli und Kräuterquark (J) Obst Gemüsekomponente: Brokkoli	😊 😐 😞		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Kräuter- Dip(J) Obst Gemüsekomponente: Brokkoli
Freitag		Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln/ Eisbergsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (J) Gemüsekomponente: Eisbergsalat	😊 😐 😞		Käsespätzle (J,A.1) mit Röstzwiebeln/ Eisbergsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (J) Gemüsekomponente: Eisbergsalat

AGlutenhaltiges 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!



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.