

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte **Ferien**

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 06.04.2026 bis 12.04.2026

Woche: KW15		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Ostermontag	😊 😐 😞		
Dienstag		Bio Vollkorn-Nudeln (A.1) mit Räucherlachs-Erbsensoße(K) Obst Gemüsekomponente: Erbsen	😊 😐 😞		Bio-Nudeln (A.1) mit Linsen- Gemüsesoße (J,K) Obst Gemüsekomponente: Erbsen, Karotten, Lauch, Sellerie
Mittwoch		Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten-Karottensoße (C), Bio-Joghurt mit Himbeeren (J) Gemüsekomponente: Tomate, Karotte	😊 😐 😞		Spinatknödel (A.1,E,J) mit Tomaten-Karottensoße (C), Bio-Joghurt mit Himbeeren (J) Gemüsekomponente: Tomate, Karotte
Donnerstag		Kartoffel-Auflauf (J) dazu Zucchini- Grillgemüse Obst Gemüsekomponente: Sellerie, Karotten, Kohlrabi	😊 😐 😞		Kartoffel-Auflauf (J) dazu Karotten- Zucchini- Grillgemüse Obst Gemüsekomponente: Zucchini, Karotten
Freitag		Putengyros mit Reis und Zaziki Dip (J)/ Tomatensalat mit Balsamico-Dressing Gemüsekomponente: Tomate	😊 😐 😞		Sojageschnetzeltes (M) mit Reis und Zaziki Dip (J)/ Tomatensalat mit Balsamico-Dressing Gemüsekomponente: Tomate



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.**



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!

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.