

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: 13.04.2026 bis 19.04.2026

Woche: KW16		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Bio Vollkorn-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda(J) Obst Gemüsekomponente: Tomate, Karotte, Sellerie, Lauch	😊 😐 😞		Bio Vollkorn-Penne (A.1) mit Tomaten-Rote Linsensoße (C,K) und Gouda(J) Obst Gemüsekomponente: Tomate, Karotte, Sellerie, Lauch
Dienstag		Hähnchen mit Soße und Spätzle (A.1,E)/ Karottensalat (I) Gemüsekomponente: Karotten	😊 😐 😞		Spätzle (A.1,E) mit Soße und Brokkoli/ Karottensalat (I) Gemüsekomponente: Karotten, Brokkoli
Mittwoch		MSC Seelachs Filet (H,A.1) mit Kartoffel- Selleriepüree (J)/ Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J) Gemüsekomponente: Sellerie	😊 😐 😞		Gemüseschnitzel (A.1,E) mit Kartoffel- Selleriepüree (J)/ Bio-Joghurt mit Haferflocken und Apfel (J) Gemüsekomponente: Sellerie, Karotten, Brokkoli
Donnerstag		Hackbällchen (P) in Soße(J) mit Bulgur (A.1) und Chinakohl-Ananassalat (J) Gemüsekomponente: Chinakohl	😊 😐 😞		Grillgemüse mit Soße und Bulgur (A.1) und Chinakohl-Ananassalat (J) Gemüsekomponente: Möhren, Zucchini, Paprika
Freitag		Schupfnudeln (A.1) mit Soße (C) und Brokkoli-Gemüse und Obst Gemüsekomponente: Brokkoli	😊 😐 😞		Schupfnudeln (A.1) mit Soße (C) und Brokkoli-Gemüse, Obst Gemüsekomponente: Brokkoli

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



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.

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!