

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: 20.04.2026 bis 26.04.2026

		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Lachs- Kichererbsen-Gemüsebolognese (C,K)/ Obst, Gemüsekomponente: Lauch, Sellerie, Karotten	😊 😐 😞		Bio-Vollkornnudel (A.1) mit Kichererbsen-Gemüsebolognese (C,K) Obst Gemüsekomponente:
Dienstag		Gebackene Kartoffeln mit Gemüsequark (J), / Rohkost Mix , Gemüsekomponente: Gurke, Paprika, Karotten	😊 😐 😞		Gebackene Kartoffeln mit Gemüsequark (J), / Rohkost Mix Gemüsekomponente: Gurke, Paprika, Karotten
Mittwoch		Brokkoli im Backteig mit Tomaten-Reis/ Schoko-Pudding (J), Gemüsekomponente: Tomate, Brokkoli	😊 😐 😞		Brokkoli im Backteig mit Tomaten-Reis/ Schoko-Pudding (J), Gemüsekomponente: Tomate, Brokkoli
Donnerstag		Hähnchen- Gulasch (C) mit Karotten und Dampfkartoffeln / Obst, Gemüsekomponente: Karotten	😊 😐 😞		Gemüse-Gulasch (C) und Dampfkartoffeln / Obst, Gemüsekomponente: Karotten, Sellerie, Brokkoli
Freitag		Spätzle (A.1,E) mit Linsen-Gemüesoße (C,K)/ Chinakohlsalat mit Joghurt-Ananasdressing (I), Gemüsekomponente: Chinakohl, Karotten, Lauch	😊 😐 😞		Spätzle (A.1,E) mit Linsen-Gemüesoße (C,K)/ Chinakohlsalat mit Joghurt-Ananasdressing (I), Gemüsekomponente: Chinakohl, Karotten, Lauch

A Glutenhaltiges Getreide:
1Weizen, 2Roggen, 3Grünkern,
4Gerste, 4Hafer
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!