AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Egerer Str. 4g, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 10.01.2022 bis 14.01.2022

Woche: KW2	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Spinatspätzle (A,W,E) mit Tomatensoße (J)	Obst		Spinatspätzle (A,W,E) mit Tomatensoße (J)
Dienstag	Rohkost	Vollkornreis mit Hähnchenbrust und Gemüse-Kokossoße(C)			Vollkornreis mit Gemüse und Gemüse-Kokossoße(C)
Mittwoch		Kartoffeln mit Spinat und Rührei	Hausgemachter Früchtequark (J)		Kartoffeln mit Spinat und Rührei
Donnerstag		Pasta (A,W,D) mit Lachs und Erbsensoße (C,H)	Obst		Pasta (A,W,D) mit Erbsensoße (C,H)
Freitag	Gelbe-Linsen-Salat (KIGA Rohkost)	Risotto (J) mit Kürbissoße (C)			Risotto (J) mit Kürbissoße (C)

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Phosphat enthalten.

Für Kinder, die kein Schweinefleisch essen, bereiten wir die oben genannten Speisen aus Rind-oder Geflügel-Fleisch zu.
Für Kinder, die kein Fleisch essen, bereiten wir vegetarische Gerichte zu.

Auch Kinder mit Allergien, können nach Rücksprache bei uns mitessen.

Kennzeichnung für Fleisch:
Schwein = S
Rind = R
Huhn = H
Pute = P

Kennzeichnung für Getreide:
Weizen = W
Roggen = Ro
Grünkern = G
Dinkel = D
Gerste = Ge
Hafer = Ha

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsalz und Zucker.

A glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Grünkern, Gerste, 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

Wir nehmen an einer DGE Zertifizierung teil, diese Speisekarte richtet sich nach den DGE Richtlinien.

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf Schulkinder, Kindergarten und Krippenkinder bekommen ca. 25% weniger.

Änderungen vorbehalten!