

# AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

## Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmitagstisch.catering](http://www.apmitagstisch.catering)

Datum: 21.02.2022 bis 25.02.2022



Woche: KW8	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Spinat-Ricotta-Cannelloni (A,W,J) mit Tomatensoße	Obst	😊 😞 😞	Spinat-Ricotta-Cannelloni (A,W,J) mit Tomatensoße
<b>Dienstag</b>	Karotten Sticks	Kartoffel-Karottenpüree (J) mit panierten Seelachs (A,W)		😊 😞 😞	Kartoffel-Karottenpüree (J) mit panierten Seelachs (A,W)
<b>Mittwoch</b>		Geflügelpflanzerl, mit Rahmsoße(J), Spätzle(A,W,E) und Buttererbsen	Schokoladenpudding (J)	😊 😞 😞	Spätzle mit Rahmsoße(J) und Buttererbsen
<b>Donnerstag</b>		Vollkorn-Pasta (A,W) mit Kürbis-Karottenragout	Obst	😊 😞 😞	Vollkorn-Pasta (A,W) mit Kürbis-Karottenragout
<b>Freitag</b>	Blattsalat (KIGA Rohkost)	Jasmin Reis mit Gelbe-Linsen(K)-Gemüsecurry		😊 😞 😞	Jasmin Reis mit Kichererbsen(K)-Gemüsecurry

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, Jodsatz 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

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE Logo entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.