

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: 27.06.2022 bis 01.07.2022

Woche: KW26	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag	Karotten-Linsensuppe (C,K)	Pfannkuchen (A,W,E,J)	Apfelmus	😊 😊 😊	Pfannkuchen (A,W,E,J)
Dienstag		Hühnerkeulen mit Ofenkartoffel und Brokkoli	Erdbeer-Drink - Joghurt(J)	😊 😊 😊	Grillgemüse mit Ofenkartoffel und Brokkoli
Mittwoch	Paprika Rohkost	Kartoffel-Blumenkohlpüree mit panierten Seelachsfilet(A,W,J)		😊 😊 😊	Kartoffel-Blumenkohlpüree mit panierten Brokkoli t(A,W,J)
Donnerstag		Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Gemüsebolognese	Obst	😊 😊 😊	Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Gemüsebolognese
Freitag	Salat	Bio-Käsespätzle(J,A,W,E) mit Röstzwiebeln		😊 😊 😊	Bio-Käsespätzle(J,A,W,E) mit Röstzwiebeln

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!



DE-ÖKO-037

**Pasta und Molkereiprodukte
sind immer in Bioqualität**

Die mit * gekennzeichneten Speisen können
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
Schulverpflegung und wurden von der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie
zertifiziert.