

**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: 20.06.2022 bis 24.06.2022



DE-ÖKO-037

Woche: KW25	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Pasta(A,W) mit Tomatensoße und Bio Käse(J)	Obst	😊 😞 😊 😞	Bio-Pasta(A,W) mit Tomatensoße und Bio Käse(J)
Dienstag	Blattsalat	Hähnchen Schnitze(A,E)l mit und Kartoffelecken		😊 😞 😊 😞	Gemüse- Schnitze(A,E)l mit Karottenpommes und Kartoffelecken
Mittwoch	Tomatensalat	Spinatknödel(A,E,J) mit Käsesoße(J)		😊 😞 😊 😞	Spinatknödel(A,E,J) mit Käsesoße(J)
Donnerstag		Lachs in Dill- Senf-Soße(F,C) mit Salzkartoffeln	Bio-Quark(J) mit Himbeeren	😊 😞 😊 😞	Salzkartoffeln Dill- Senf-Soße(F,C) und Ei
Freitag	Gurken-Rohkost	Vollkornreis mit Paprika-Linsensoße(C,K) und Mandel(K)-Brokkoli		😊 😞 😊 😞	Vollkornreis mit Paprika-Linsensoße(C,K) und Mandel(K)-Brokkoli

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

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!

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsatz 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.