AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

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

DE-ÖKO-037

Datum: 04.07.2022 bis 08.07.2022

Woche: KW27	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Geflügelfleischbällchen mit Vollkornreis(J) und Karotten	Obst		Falafel Bällchen (K) mit Vollkornreis(J) und Karotten
Dienstag		Bio Pasta(A,W) mit Zucchini-Gelbe-Linsensoße(J)	Bio-Quark(J) mit Limette		Bio Pasta(A,W) mit Zucchini-Gelbe-Linsensoße(J)
Mittwoch	Eisbergsalat	Lachsragout in Kräutersoße(J) mit Salzkartoffeln			Gemüseragout in Kräutersoße(J) mit Salzkartoffeln
Donnerstag		Spinatspätzle(A,W,E) mit Tomatensoße(C) und Brokkoli	Obst		Spinatspätzle(A,W,E) mit Tomatensoße(C) und Brokkoli
Freitag	Paprika-Sticks	Pizza Margherita (A,W,J)			Pizza Margherita (A,W,J)

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.

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.