

**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: 18.07.2022 bis 22.07.2022



DE-ÖKO-037

Woche: KW29	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Putenragout(J) mit Erbsen und Vollkornreis	Obst	😊 😞 😞	Falafel(J) mit Erbsen und Vollkornreis
Dienstag	Gurken-Rohkost	Bio-Pasta(A,W) Tomatensoße(C) und Lachswürfel		😊 😞 😞	Bio-Pasta(A,W) Tomatensoße(C) und Zucchiniwürfel
Mittwoch		Ofen-Kartoffeln mit Gelbe-Linsen-Karottengemüse (J,K)	Schokoladen-pudding (J)	😊 😞 😞	Ofen-Kartoffeln mit Gelbe-Linsen-Karottengemüse (J,K)
Donnerstag		Bio-Bulgur mit Paprikasoße und gebackenen Brokkoli (A,W,E)	Obst	😊 😞 😞	Bio-Bulgur mit Paprikasoße und gebackenen Brokkoli (A,W,E)
Freitag	Karottensalat (I)	Käsespätzle(A,W,E) mit Röstzwiebeln (A,W)		😊 😞 😞	Käsespätzle(A,W,E) mit Röstzwiebeln (A,W)

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, 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.