

**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.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)

**Datum: 24.10.2022 bis 28.10.2022**



DE-ÖKO-037

Woche: KW43	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Semmelknödel (A,E,J) mit Rahmwirsing (J)	Obst	😊 😞 😞	Semmelknödel (A,E,J) mit Champignon Soße (J)
<b>Dienstag</b>		Hühnerbrust mit Spätzle (A,E) und Brokkoli	Stracciatella Joghurt (J)	😊 😞 😞	Spätzle mit Brokkoli und Soße
<b>Mittwoch</b>	Paprika Rohkost	Kartoffelpüree mit panierten Seelachsfilet(A,W,J)		😊 😞 😞	Kartoffel-Blumenkohlpüree mit panierten Brokkoli (A,W,J)
<b>Donnerstag</b>		Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Tomatensoße	Obst	😊 😞 😞	Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Tomatensoße
<b>Freitag</b>	Salat	Falafel(K) mit Curry-Gemüse-Vollkornreis-Reis und Soße(C)		😊 😞 😞	Falafel mit Curry-Gemüse-Vollkornreis-Reis und Soße

**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!**



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.