

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

**Datum: 31.10.2022 bis 04.11.2022**



DE-ÖKO-037

Woche: KW44	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Brückentag	Brückentag	😊 😞 😞	Brückentag
<b>Dienstag</b>		Feiertag	Feiertag	😊 😞 😞	Feiertag
<b>Mittwoch</b>		Bio Pasta(A,W) Lachssoße(H,J) und Bio-Käse	Obst	😊 😞 😞	Bio Pasta mit Gemüsesoße und Käse
<b>Donnerstag</b>	Grießklößchensuppe (A,W,E)	Milchreis (J)	Kirschkompott	😊 😞 😞	Milchreis (J)
<b>Freitag</b>	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

- |  |                             |   |   |
|--|-----------------------------|---|---|
| A Glutenhaltiges Getreide:<br>Weizen, Roggen, Grünkern,<br>Gerste, Hafer | D Sesam<br>E Eier<br>F Senf | I Sulfide/Essig<br>J Milch/Milchzucker<br>Lactose | L Lupinen<br>M Soja Dinkel,<br>N Erdnüsse |
| B Krebstiere   | G Weichtiere                | K Schalenfrüchte/Nüsse<br>Mandeln, Haselnüsse,    |   |
| C Sellerie   | H Fisch                     |   |   |

**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.