

**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: 07.11.2022 bis 11.11.2022**



DE-ÖKO-037

Woche: KW45	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Würstchengulasch(*,K) mit Linsen und Karotten dazu Vollkornreis	Bio Banane	😊 😞 😞	Linsen-Karottenragout(K) mit Linsen und Karotten dazu Vollkornreis
<b>Dienstag</b>	Gemüsecremesuppe (C)	Quarkkeulchen (J,E)	Apfelmus	😊 😞 😞	Quarkkeulchen
<b>Mittwoch</b>	Eisbergsalat	Käsespätzle (A,J,E) mit Röstzwiebel		😊 😞 😞	Käsespätzle (A,J,E) mit Röstzwiebel
<b>Donnerstag</b>		Bio-Pasta mit Rinder Bolognese(A,W,J) und Kichererbsen	Obst	😊 😞 😞	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Kichererbsen(K)
<b>Freitag</b>	Karotten-Salat	Paniertes Seelachsfilet(A,W,E) mit Kartoffelpüree(J)		😊 😞 😞	Gemüseschnitzel(A,W,E) mit Kartoffelpüree(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.