

**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: 21.11.2022 bis 25.11.2022**



DE-ÖKO-037

Woche: KW47	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Bio Pasta(A,W) mit Gemüse-Bolognese und Kichererbsen	Obst	😊 😞 😞	Bio Pasta(A,W) mit Kichererbsen-Gemüsesoße(J)
<b>Dienstag</b>	Rohkost	MSC Seelachsfilet paniert(A,W,E) mit Kartoffelpüree(J)		😊 😞 😞	Brokkoli paniert(A,W,E) mit Kartoffelpüree(J)
<b>Mittwoch</b>		Spätzle(A,W,E) mit Hähnchenbrust, Soße(J) und Karottengemüse	Bio-Joghurt(J) mit Zitrone	😊 😞 😞	Spätzle(A,W,E) mit Rahmsauce(J) und Karottengemüse
<b>Donnerstag</b>		Leberkäse(P) mit Kartoffelsalat (I)	Obst	😊 😞 😞	Kartoffelsalat mit Gemüseschnitzel
<b>Freitag</b>	Blattsalat mit Hausdressing	Vollkornreis mit fruchtiger Currysoße(C,J) und Falafel-Bällchen(K)		😊 😞 😞	Vollkornreis mit fruchtiger Currysoße und Falafel-Bällchen

**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.