

**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: 28.11.2022 bis 02.12.2022



DE-ÖKO-037

Woche: KW48	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Spinat-Käse-Knödel(A,E,J) mit Tomatensoße	Obst	😊 😞 😞	Spinat-Käse-Knödel(A,E,J) mit Tomatensoße
Dienstag	Karottensalat(I) mit Orangensaft	Spätzle(A) mit Rahmsoße(J) Hähnchen-Schnitzel(A,W,E)		😊 😞 😞	Spätzle(A) mit Rahmsoße(J) und Gemüseschnitzel
Mittwoch	Eisbergsalat	Bio-Pasta(A) mit Lachssoße(J)		😊 😞 😞	Bio-Vollkorn-Pasta(A) mit Gemüsesoße(J)
Donnerstag		Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei	Obst	😊 😞 😞	Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei
Freitag	Rohkost	Vollkorn-Reis mit Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,E,J) und Kurkumasoße(C,J)		😊 😞 😞	Vollkorn-Reis mit Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,E,J) und Kurkumasoße(C,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:
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!

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.