

**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: 16.01.2023 bis 20.01.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW03	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Spätzle (A,W,E) mit Rote-Linsen-Gemüsesoße(K)	Obst	😊 😊 😞	Spätzle (A,W,E) mit Rote-Linsen-Gemüsesoße(K)
Dienstag	Rohkost	MSC Pangasiusfilet in Kräutersoße(C,J) mit Salzkartoffeln		😊 😊 😞	Gemüse mit Kräutersoße(C,J) und Salzkartoffeln
Mittwoch		Brokkoli im Backteig(A,E) dazu Currysoße mit Kichererbsen und Cous-Cous	Joghurt (J) mit Schokosplitter	😊 😊 😞	Brokkoli im Backteig(A,E) dazu Currysoße mit Kichererbsen und Cous-Cous
Donnerstag		Vollkornreis mit Putenbraten, Soße (C) und Erbsen	Obst	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Soße (C) und Erbsen
Freitag	Eisbergsalat	Bio-Pasta (A,W) mit Tomatensoße		😊 😊 😞	Bio-Pasta (A,W) mit Tomatensoße

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.