

**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: 23.01.2023 bis 27.01.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW04	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Vollkornreis mit Frischkäse Soße und Brokkoli	Obst	😊 😊 😞	Vollkornreis mit Frischkäse Soße und Brokkoli
Dienstag	Gurkensalat(I)	Kartoffelpüree (J) mit MSC panierten Seelachs (A,W,E)		😊 😊 😞	Kartoffelpüree mit Gemüsetaler(A,W,E)
Mittwoch		Spätzle (A,W,E) mit Geflügelpflanzerl, Soße(C) und Karotten	Bio-Joghurt mit Limette	😊 😊 😞	Spätzle (A,W,E) mit Soße(J) und Karotten
Donnerstag	Eisbergsalat	Bio Pasta(A,W) mit Aurora Soße (C,J)		😊 😊 😞	Bio Pasta(A,W) mit Aurora Soße (C,J)
Freitag	Kartoffel- Linsensuppe(K,C)	Milchreis(J)	Apfelmus	😊 😊 😞	Milchreis(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:
(W) Weizen, (Ro) Roggen,
(G) Gerste, (H) 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.