

**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 30.01.2023 bis 03.02.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW05	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)	Obst	😊 😐 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)
Dienstag	Eisbergsalat mit Roten-Linsen	Hähnchenragout(C) mit Vollkornreis(K)		😊 😐 😞	Gemüseragout mit Vollkornreis
Mittwoch		Bio-Spätzle(A,W,E) mit Karotten-Pommes und Soße(J)	Bio-Joghurt(J) mit Honig	😊 😐 😞	Bio-Spätzle(A,W,E) mit Soße(J)
Donnerstag		Bio-Pasta Gemüse-Bolognese(A,W,C) und Kichererbsen(K)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Pasta Gemüse-Bolognese(A,W,J) und Kichererbsen(K)
Freitag	Rettich-Salat(J)	MSC Pangasiusfilet mit Kartoffelstampf(J)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel(A,W,E) mit Kartoffelstampf(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, Jodsalz 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.