

**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: 02.10.2023 bis 06.10.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW40	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Kürbiscremesuppe (C) mit Baguette (A)	Germknödel (A) mit Zwetschgen gefüllt und Vanillesoße (J)	😊 😐 😞	Kürbiscremesuppe (C)
Dienstag		Feiertag		😊 😐 😞	
Mittwoch	Eisbergsalat mit Hausdressing	Bio-Pasta (A,W) mit Mais-Cabonara Soße (J)		😊 😐 😞	Bio-Pasta (A,W) mit Mais-Cabonara Soße (J)
Donnerstag		Vollkorn-Reis mit MSC-Seelachs in Tomatensoße und Brokkoli	Obst	😊 😐 😞	Vollkornreis-Reis mit Tomatensoße und Brokkoli(J)
Freitag	Karotten Sticks	Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei		😊 😐 😞	Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei

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.