

**AP. Mittagstisch  
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

**Speisekarte**

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)

**Datum: 09.10.2023 bis 13.10.2023**



DE-ÖKO-037

Woche: KW41	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Bio-Pasta(A) mit Rinderbolognese (C)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Pasta(A) mit Gemüsebolognese (C)
<b>Dienstag</b>	Rote-Bete-Salat mit Joghurt (J)	Kartoffelknödel (I) mit Schwammerl-Soße (J,C)		😊 😐 😞	Kartoffelknödel (I) mit Schwammerl-Soße (J,C)
<b>Mittwoch</b>		Hähnchenschnitzel(A,E) mit Kürbis- Kartoffelpüree(J)	Bio-Quark mit Apfel-Zimt (J)	😊 😐 😞	Gemüseschnitzel(A,E) mit Kürbis- Kartoffelpüree(J)
<b>Donnerstag</b>		Bio- Bulgur mit Fischburger und Kräutersoße (C)	Obst	😊 😐 😞	Bio- Bulgur mit Gemüsebrätling und Kräutersoße (C)
<b>Freitag</b>	Gurkensalat (I)	Vollkornreis mit Paprikasoße und Falafel (K)		😊 😐 😞	Vollkornreis mit Paprikasoße und Falafel (K)

**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.