

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: 16.10.2023 bis 20.10.2023

Woche: KW42	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Fusilli (A,W) mit Karotten-Tomaten-Auflauf mit Käse überbacken (J,C)	Obst	😊 😊 😞	Bio-Fusilli (A,W) mit Karotten-Tomaten-Auflauf mit Käse überbacken (J,C)
Dienstag	Karotten-Ingwersuppe (C)	Tilapia Filet (H) mit Petersilienkartoffeln an Zitronenbutter (J,H)		😊 😊 😞	Petersilienkartoffeln mit Gemüse-Pflanzerl
Mittwoch		Spinat-Käsespätzle (A,E,J) mit Röstzwiebeln	Obst	😊 😊 😞	Spinat-Käsespätzle (A,E,J) mit Röstzwiebeln
Donnerstag		Gnocchi (A) mit Käsesoße (J)	Bio-Joghurt (J) mit Zimt und Orange	😊 😊 😞	Gnocchi (A) mit Käsesoße (J)
Freitag	Tomaten Salat mit Basilikum Pesto(J,K)	Puten geschnetzeltes mit Rahmsauce(J,C) und Bio-Vollkorn-Penne (A)		😊 😊 😞	Bio-Vollkorn-Penne (A) mit Brokkoli und Soße

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!



DE-ÖKO-037

**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,
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.