

**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: 23.10.2023 bis 27.10.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW43	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Vollkornreis-Reis mit Curry-Honigsoße(C) und Falafel-Bagel (K)	Obst	😊 😐 😞	Vollkornreis-Reis mit Curry-Honigsoße(C) und Falafel-Bagel (K)
Dienstag	Eisbergsalat mit Hausdressing	Hühnerbrust mit Soße (C), Spätzle (A,E) und Brokkoli		😊 😐 😞	Spätzle mit Brokkoli und Soße
Mittwoch		Kartoffelpüree mit panierten Seelachsfilet(A,W,J)	Stracciatella Joghurt (J)	😊 😐 😞	Kartoffelpüree mit Brokkoli (A,W,J)
Donnerstag		Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Tomatensoße	Obst	😊 😐 😞	Bio-Pasta(A) mit Kichererbsen(K)-Tomatensoße
Freitag		Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Baguette (A)	Pfannkuchen (A,E,J) mit Apfelmark	😊 😐 😞	Kartoffel-Sellerie-Suppe mit Baguette (A)

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.