

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 13.11.2023 bis 17.11.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW46	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Spätzle (A,E) mit Soße(J) und Mandel Brokkoli (K)	Obst	😊 😐 😞	Spätzle mit Soße(J) und Mandel Brokkoli (A,W)
Dienstag	Blattsalat	Bio-Pasta(A) Thunfisch-Tomatensoße(C)		😊 😐 😞	Bio-Pasta(A,W) Karotten-Tomatensoße(C)
Mittwoch		Schnitzel (H,A,E) mit Kartoffeln u. Gelbe-Linsen-Karottenrahmgemüse (J,K)	Bio -Joghurt mit Schokosplitter (J)	😊 😐 😞	Ofen-Kartoffeln mit Gelbe-Linsen-Karottengemüse (J,K)
Donnerstag		Kürbiscremesuppe (C) mit Baguette (A,)	Reiberdatschi (E) mit Apfelmus	😊 😐 😞	Kürbiscremesuppe (C) mit Baguette (A,)
Freitag	Karottensalat (I)	Putenragout(C,J) mit Vollkornreis		😊 😐 😞	Falafel(J) mit Erbsen und Vollkornreis

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.

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.