

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: 20.11.2023 bis 24.11.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW47	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio Pasta(A,W) mit Gemüse-Bolognese und Kichererbsen	Obst	😊 😐 😞	Bio Pasta(A,W) mit Kichererbsen-Gemüsesoße(J)
Dienstag	Farmersalat (Karotte-Sellerie-Joghurt)	MSC Seelachsfilet paniert(A,W,E) mit Kartoffelpüree(J)		😊 😐 😞	Brokkoli paniert(A,W,E) mit Kartoffelpüree(J)
Mittwoch		Kartoffelsuppe (C) mit Fleischbällchen (P) und Baguette (A)	Bio-Quark(J) mit Apfel-Zimt	😊 😐 😞	Kartoffelsuppe (C) mit Falafel Bällchen (k) und Baguette (A)
Donnerstag		Spätzle(A,W,E) mit Hähnchenbrust, Soße(J) und Karottengemüse	Obst	😊 😐 😞	Spätzle(A,W,E) mit Rahmsauce(J) und Karottengemüse
Freitag	Blattsalat mit Hausdressing	Vollkornreis mit fruchtiger Tomatensoße(C,J) und Falafel-Bällchen(K)		😊 😐 😞	Vollkornreis mit fruchtiger Tomatensoße und Falafel-Bällchen

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.