

**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: 27.11.2023 bis 01.12.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW48	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Schupfnudeln (A,E) mit Soße Mandel-Brokkoli (K)	Obst	😊 😐 😞	Schupfnudeln (A,E) mit Soße Mandel-Brokkoli (K)
Dienstag	Karottensalat(I) mit Orangensaft	Spätzle(A) mit Rahmsauce(J) Hähnchen-Schnitzel(A,W,E)		😊 😐 😞	Spätzle(A) mit Rahmsauce(J) und Gemüseschnitzel
Mittwoch		Bio-Pasta(A) mit Lachssoße(J)	Schokoladen Pudding	😊 😐 😞	Bio-Pasta(A) mit Gemüsesoße(J)
Donnerstag		Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei	Obst	😊 😐 😞	Kartoffeln mit Rahmspinat(J) und Ei
Freitag	Rohkost	Vollkorn-Reis mit Blumenkohl- Kräuter-Butterbrösel (A,J) und Kurkumasauce(C,J)		😊 😐 😞	Vollkorn-Reis mit Blumenkohl-Kräuter- Butterbrösel (A,J) und Kurkumasauce(C,J)

**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.