

**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: 04.12.2023 bis 08.12.10.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW49	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio- Gemüse-Bulgur (A1) mit MSC Pangasius Filet und Dill-Senfsoße (C)	Obst	😊 😐 😞	Bio- Gemüse-Bulgur (A1) mit Gemüsebrätling und Dill-Senfsoße (C)
Dienstag	Rote-Bete-Salat mit Joghurt	Geflügel Burger (A1,E,P) mit Kartoffelpüree(J)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel(A1,E) mit Kartoffelpüree(J)
Mittwoch		Vollkornreis mit Linsen, und Frischkäsesoße (J) dazu Mandelbrokkoli (K)	Bio- Trinkjoghurt mit Orange und Zimt (J)	😊 😐 😞	Vollkornreis mit Frischkäsesoße (J) und Mandelbrokkoli (K)
Donnerstag		Bio-Penne(A1) mit Rinder-Gemüsebolognese (C)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Penne(A1) mit Kichererbsen-Gemüsebolognese (C)
Freitag	Rohkost	Pizza Margaritha (A1,J) mit Putenschinken		😊 😐 😞	Pizza Margaritha (A1,J) mit Mais

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:
1Weizen,2Roggen,3Grünkern,
4Gerste,5 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.