

**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: 11.12.2023 bis 15.12.2023



DE-ÖKO-037

Woche: KW50	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Käsespätzle (A1,J) mit Röstzwiebeln und Karottengemüse	Obst	😊 😊 😞	Käsespätzle (A1,J) mit Röstzwiebeln und Karottengemüse
Dienstag	Kürbiscremesuppe (C)	Germknödel mit Heidelbeeren (A1,E,J)	Vanillesoße (J)	😊 😊 😞	Germknödel mit Heidelbeeren (A1,E,J)
Mittwoch	Rohkost	Bio-Penne (A1) Tomatensoße (J) und Gouda		😊 😊 😞	Bio-Penne (A1) Tomatensoße (J) und Gouda
Donnerstag		Vollkorn-Reis mit Erbsen dazu MSC Pangasius Filet in Tomatensoße	Obst	😊 😊 😞	Vollkornreis-Reis mit Gemüsebrätling, Tomatensoße und Erbsen
Freitag	Apfel-Sellerie-Salat mit Joghurt Dressing	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterdip(J) und Hähnchen-Schnitzel (A1,E)		😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark(J) und Brokkoli

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:
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.