

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: 08.01.2024 bis 12.01.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW02	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Käsespätzle(A,E,J) mit Röstzwiebeln und Brokkoli	Obst		Käsespätzle(A,E,J) mit Röstzwiebeln und Brokkoli
Dienstag		Vollkornreis mit Hühnerbrust und Linsen-Gemüse-Soße	Stracciatella Joghurt (J)		Vollkornreis mit Linsen-Gemüse-Soße
Mittwoch	Karotten-Sellerie Salat und Joghurtdressing (J)	Paniertes Seelachsfilet (A,E) mit Kartoffelpüree(J)			Kartoffelpüree mit panierten Gemüseschnitzel (A,W,J)
Donnerstag		Bio-Fusilli (A1) mit Linsen-Gemüsebolognese	Obst		Bio-Fusilli (A1) mit Linsen-Gemüsebolognese
Freitag	Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing	Falafel(K) mit Kurkumasoße(C) und Reis			Falafel(K) mit Kurkumasoße(C) und Reis

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.