

# AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Datum: 08.04.2024 bis 12.04.2024

## Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: [kidskueche.catering@gmail.com](mailto:kidskueche.catering@gmail.com)

Web.: [www.apmittagstisch.catering](http://www.apmittagstisch.catering)



DE-ÖKO-037

Woche: KW15	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Käsespätzle(A1,E,J) mit Röstzwiebeln und Brokkoli	Obst	😊 😐 😞	Käsespätzle(A1,E,J) mit Röstzwiebeln und Brokkoli
<b>Dienstag</b>		Vollkornreis mit Hühnerbrust und Linsen-Gemüse-Soße (C,K)	Stracciatella Joghurt (J)	😊 😐 😞	Vollkornreis mit Linsen-Gemüse-Soße (C,K)
<b>Mittwoch</b>	Karotten-Sellerie Salat und Joghurdressing (J)	Paniertes Seelachsfilet (A1,E) mit Kartoffelpüree(J)		😊 😐 😞	Kartoffelpüree mit panierten Gemüseschnitzel (A1,W,J)
<b>Donnerstag</b>		Bio-Fusilli (A1) mit Linsen-Gemüsebolognese (C,K)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Fusilli (A1) mit Linsen-Gemüsebolognese (C,K)
<b>Freitag</b>	Blattsalat mit Kräuter-Joghurdressing	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, 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.