

**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

Web.: www.apmittagstisch.catering



DE-ÖKO-037

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