

**AP. Mittagstisch  
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

**Speisekarte**

Telefon mobil: 0151/11144724




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

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

**Datum: 15.04.2024 bis 19.04.2024**



DE-ÖKO-037

Woche: KW16	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Vollkornreis mit Putenbraten, Soße (C) und Erbsen	Obst	😊 😐 😞	Vollkornreis mit Soße (C) und Erbsen dazu Gemüseschnitzel (A1,E)
<b>Dienstag</b>	Blattsalat mit Joghurtdressing (J)	Makrelen-Ragout in Kräutersoße(C,J) mit Salzkartoffeln		😊 😐 😞	Gemüseburger (A1) mit Kräutersoße(C,J) und Salzkartoffeln
<b>Mittwoch</b>		Brokkoli im Butterbrösel(A1) dazu Currysoße mit Kichererbsen(K) und Cous-Cous (A1)	Bio-Quark (J) mit Banane	😊 😐 😞	Brokkoli im Butterbrösel(A1) dazu Currysoße mit Kichererbsen(K) und Cous-Cous (A1)
<b>Donnerstag</b>		Spätzle (A1,E) mit Rote-Linsen-Gemüsesoße(K,C) und Gemüse-Köttbullar (A1,E)	Obst	😊 😐 😞	Spätzle (A1,E) mit Rote-Linsen-Gemüsesoße(K,C) und Gemüse-Köttbullar (A1,E)
<b>Freitag</b>	Karottensalat mit Orangendressing	Bio-Penne (A1) Tomaten-Gemüsesoße(C) Auflauf mit Gouda (Laktosefrei) überbacken		😊 😐 😞	Bio-Penne (A1) Tomaten-Gemüsesoße(C) Auflauf mit Gouda (Laktosefrei) überbacken

**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:  
1 Weizen, 2 Roggen, 3 Grünkern,  
4 Gerste, 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 11  
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.