

# 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 29.04.2024 bis 03.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW18	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
<b>Montag</b>		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)	Obst	😊 😐 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)
<b>Dienstag</b>	Karotten-Apfel-Salat (I)	MSC Pangasius Filet in Rote-Linsen-Currysoße (K,C) mit Vollkornreis		😊 😐 😞	Gemüseragout(C,K) mit Vollkornreis
<b>Mittwoch</b>		Feiertag (Tag der Arbeit)		😊 😐 😞	
<b>Donnerstag</b>		Bio-Penne (A1) Gemüse-Rindfleisch-Bolognese(C) und Kichererbsen(K)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Penne (A1) Gemüse-Bolognese(C) und Kichererbsen(K)
<b>Freitag</b>	Tomaten-Salat mit Balsamico Dressing (I)	Hähnchenragout (C,J) mit Kartoffelstampf(J)		😊 😐 😞	Gemüseschnitzel(A1,E) mit Kartoffelstampf(J)

**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

A glutenhaltiges Getreide:  
1 Weizen, 2 Roggen,  
3 Gerste, 4 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!

**Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsatz und Zucker.**



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE Logo entsprechen dem DGE Qualitätsstandard für die Schulpflege und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.