

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmittagstisch.catering

Datum 29.04.2024 bis 03.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW18	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)	Obst	😊 😐 😞	Gebackene Kartoffeln mit Brokkoli und Bio-Kräuterquark (J)
Dienstag	Karotten-Apfel-Salat (I)	MSC Pangasius Filet in Rote-Linsen-Currysoße (K,C) mit Vollkornreis		😊 😐 😞	Gemüseragout(C,K) mit Vollkornreis
Mittwoch		Feiertag (Tag der Arbeit)		😊 😐 😞	
Donnerstag		Bio-Penne (A1) Gemüse-Rindfleisch-Bolognese(C) und Kichererbsen(K)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Penne (A1) Gemüse-Bolognese(C) und Kichererbsen(K)
Freitag	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 Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.