

**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: 22.04.2024 bis 26.04.2024

Woche: KW17	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Vollkornreis mit Frischkäse (J) Soße und Brokkoli	Obst	😊 😐 😞	Vollkornreis mit Frischkäse Soße und Brokkoli
Dienstag	Gurkensalat mit Joghurdressing(I)	Kartoffelpüree (J) mit panierten Schnitzel (H,A1,E)		😊 😐 😞	Kartoffelpüree mit Gemüsetaler(A1,E)
Mittwoch		Bio Penne (A1) mit Thunfisch- Karotten-Tomatensoße (C,J)	Bio-Joghurt (J)mit Zimt und Orange	😊 😐 😞	Bio Pasta(A,W) mit Gemüse- Tomatensoße (C,J)
Donnerstag		Geflügel-Pflanzerl (A1,E) mit Spätzle (A1,E), Soße(C)	Obst	😊 😐 😞	Spätzle (A,W,E) mit Soße(J) und Karotten
Freitag	Gemüsesticks	Milchreis(J) mit Zimt-Zucker	Hausgemachter Apfelmuss	😊 😐 😞	Milchreis(J)

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



DE-ÖKO-037

**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.**



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.