

**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: 06.05.2024 bis 10.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW19	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Fusilli (A1) Räucherlachssoße(C,J)	Obst	😊 😐 😞	Bio-Pasta(A1) Tomaten- Linsensoße(C)
Dienstag	Gurken-Rohkost	Chilli Con Carne (Rind) und Vollkornreis		😊 😐 😞	Gemüse-Pflanzerl (A1,E) mit Erbsen und Vollkornreis
Mittwoch		Spinat-Käsespätzle(A1,E) mit Röstzwiebeln (A1)	Vanillepudding (J)	😊 😐 😞	Bio-Bulgur(A1) mit Paprikasoße und Brokkoli
Donnerstag		Christi Himmelfahrt		😊 😐 😞	
Freitag	Karotten-Salat (I)	Puten-Gyros mit Reis und Joghurt Dip (J)		😊 😐 😞	Gemüse-Reis-Pfanne (C)

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