

**AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte Küche

Telefon mobil: 0151/11144724




E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering

Datum: 13.05.2024 bis 17.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW20	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Penne (A1) Rinderbolognese(C)	Obst	😊 😊 😞	Chilli sin Carne (Gemüse) und Vollkornreis
Dienstag	Salat mit Hausdressing	Hähnchenbrustfilet mit Spätzle (A1,E) und Soße (C)		😊 😊 😞	Gemüsetaler mit Spätzle (A1,E) und Soße (C)
Mittwoch	Karotten- Cremesuppe (C)	Pfannkuchen (A1,E,J)	Apfelmus	😊 😊 😞	Pfannkuchen (A1,E,J)
Donnerstag		MSC Pangasius Filet mit Curry- Soße(C) und Vollkornreis	Obst	😊 😊 😞	Brokkoli mit Curry Soße und Vollkornreis
Freitag	Rohkost Mix	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterdip (J)		😊 😊 😞	Gebackene Kartoffeln mit Kräuterdip (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

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

- 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!



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.