

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.

**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: 20.05.2024 bis 24.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW21	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 	Feedback	Vegetarisch
Montag		Pfingstmontag		😊 😐 😞	
Dienstag	Baguette (A1)	Klare-Gemüsesuppe mit Backerbsen (E,A1)	Bircher Müsli (Haferflocken, Apfel, Joghurt)	😊 😐 😞	Klare-Gemüsesuppe mit Backerbsen (E,A1)
Mittwoch	Bauern-Salat (Paprika, Tomate, Gurke)	Pizza Margherita (A1)		😊 😐 😞	Pizza Margherita (A1)
Donnerstag		Hähnchenbrust mit Spätzle (A1, E) mit Pilzrahmsoße (C,J,K)	Obst	😊 😐 😞	Spätzle (A1, E) mit Gemüse-Linsensoße (C,K) und Brokkoli
Freitag	Karotten Sticks	Bio-Penne (A1) mit Tomaten-Kichererbsen Soße und Gouda(C)		😊 😐 😞	Bio-Penne (A1) mit Tomaten-Kichererbsen Soße und Gouda(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, 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.

