

**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: 27.05.2024 bis 31.05.2024



DE-ÖKO-037

Woche: KW22	Vorspeise 	Hauptspeise	Dessert 	Feedback	Vegetarisch 
Montag		Seelachsfilet paniert (A1,E) mit Karotten-Kartoffel Püree	Obst	😊 😐 😞	Gemüse paniert (A1,E) mit Kartoffel Püree
Dienstag	Salat mit Joghurdressing	Leberkäse(P) mit Kartoffelsalat		😊 😐 😞	Gemüse Burger (A1,E,C) mit Kartoffelsalat
Mittwoch		Spätzle (A1, E) mit Gemüse-Linsensoße (C,K) und Karotten	Bio Trinkjoghurt mit Mango (J)	😊 😐 😞	Spätzle (A1, E) mit Gemüse-Linsensoße (C,K) und Karotten
Donnerstag		Fronleichnam		😊 😐 😞	
Freitag	Rohkost Gurke	Schinkennudeln (A1,P,E) mit Ei		😊 😐 😞	Käsenudeln (A1,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:
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.