AP. Mittagstisch **Andreas Pinkert**

Hanfelder Str. 82,82319Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com Web.: www.apmitagstisch.catering

Datum: 08.07.2024 bis 12.07.2024

Woche: KW28	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert	Feedback	Vegetarisch
Montag		Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse- Bolognese und gelbe Linsen (K,C)	Obst	© ©	Bio-Nudeln(A.1) mit Gemüse-Bolognese und gelbe Linsen (K,C)
Dienstag	Salat mit Hausdressing	Gemüse- Bulgur (A.1) mit Chicken Nuggets (A.1)		5 3	Gemüse Nuggets (A.1,C)
Mittwoch		Gebratenes MSC Pangasius Filet mit Tomaten-Erbsen-Reis	Vanille Pudding (J)	© <u>©</u>	Gemüseschnitzel (A.1,E)
Donnerstag		Kartoffel- Hähnchen- Gulasch mit Karottenwürfel	Obst	© <u>©</u>	Kartoffel- Gemüse-Gulasch (C)
Freitag	Rohkost Mix	Spätzle (A.1,E) mit Linsen- Gemüsesoße (C,K)		© ©	Spätzle (A.1,E) mit Linsen- Gemüsesoße (C,K)

Glutenhaltiges Getreide: 1Weizen, 2Roggen, 3 Grünkern, 4Gerste,4 Hafer

I Sulfide/Essig





DE-ÖKO-037

Pasta und Molkereiprodukte sind immer in Bioqualität

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Phosphat enthalten.

Kennzeichnung für Fleisch: Schwein = S Rind = RHuhn = HPute = 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.

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!

Krebstiere Sellerie

D Sesam E Eier F Senf

G Weichtiere H Fisch

J Milch/Milchzucker Lactose K Schalenfrüchte/Nüsse Mandeln, Haselnüsse,

L Lupinen M Soja Dinkel, N Erdnüsse