AP. Mittagstisch
Andreas Pinkert
Hanfelder Str. 82, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724
E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com
Web.: www.apmitagstisch.catering

DE-ÖKO-037

Datum: 26.10.2026 bis 01.11.2026

Woche: KW44		Menü	Feedback		Vegetarisch
Montag	DGE	Spätzle (A.1,E) mit **Brokkoli** und Jägersoße(J) **(Champignon) Obst**	😊 😐 ☹️		Spätzle (A.1,E) mit **Brokkoli** und Jägersoße(J) **(Champignon) Obst**
Dienstag	DGE	Schnitzel (H,A.1, E) mit Kartoffelpüree (J) **Farmersalat (Sellerie-Karotte)** (J)	😊 😐 ☹️		**Zucchini**- Schnitzel (A.1,E) mit Kartoffelpüree(J)/
Mittwoch	DGE	Bio-Penne (A.1) mit Rote-Linsen (K)- **Tomatensoße** (C) Bio-Joghurt mit Schokostreusel (J)	😊 😐 ☹️		Bio-Penne (A.1) mit Rote-Linsen (K)- **Tomatensoße** (C) Bio-Joghurt mit Schokostreusel (J)
Donnerstag	DGE	Lachs-Curry (F,J) mit **Karotten** und Bio-Reis **Obst**	😊 😐 ☹️		Linsen-Curry (F,J) mit **Karotten** und Bio-Reis **Obst**
Freitag	DGE	Kartoffel-Weiße Bohnen-Cremesuppe (C,K) und Pfannkuchen (A.1,J) mit Apfelmuss	😊 😐 ☹️		Kartoffel-Weiße Bohnen-Cremesuppe (C,K) und Pfannkuchen (A.1,J) mit Apfelmuss

Pasta und Molkereiprodukte sind immer in Bioqualität

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Natriumnitrit und 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 Verpflegung in Kitas“ sowie dem ,,DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.