

AP. Mittagstisch Andreas Pinkert

Egerer Str. 4g, 82319 Starnberg

Speisekarte

Telefon mobil: 0151/11144724

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com

Web.: www.apmittagstisch.catering



Datum: 22.03.2021 bis 26.03.2021

Woche: KW12	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert		Vegetarisch
Montag	30g Bunter Blattsalat mit Hausdressing	150g Gebackene Kartoffeln mit 1Hühnerbrust und 100gSoße (C)			Gebackene Kartoffeln mit Gemüseburger (A,W,E) und Soße (C)
Dienstag		180g Nudeln(A,W,) mit 120gErbsen-Cabonara (J)	80g Äpfel		Nudeln(A,W,) mit Erbsen-Cabonara (J)
Mittwoch		120g Vollkornreis mit 100g Tomatensoße(C) und 30g Mandel-Brokkoli	100g Sahnejoghurt griechische Art mit Honig		Vollkornreis mit Tomatensoße(C) und Mandel-Brokkoli
Donnerstag		180g Schupfnudeln(A,W,E) mit 100gSoße und 50g bayrischen Kraut(C)	80g Clementinen		Schupfnudeln (A,W,E) mit Soße und bayrischen Kraut(C)
Freitag	30g Paprika- Streifen	160g Kartoffel-Selleriepüree(J) mit 1 panierten Seelachs(H,A,W)			Pasta(A,W,) an Räucherlachs-Sahnesoße (J)

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Phosphat enthalten.

Für Kinder, die kein Schweinefleisch essen, bereiten wir die oben genannten Speisen aus Rind-oder Geflügel-Fleisch zu.
Für Kinder, die kein Fleisch essen, bereiten wir vegetarische Gerichte zu.

Auch Kinder mit Allergien, können nach Rücksprache bei uns mitessen.

Kennzeichnung für Fleisch:

Schwein = S
Rind = R
Huhn = H
Pute = P

Kennzeichnung für Getreide:

Weizen = W
Roggen = Ro
Grünkern = G
Dinkel = D
Gerste = Ge
Hafer = Ha

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsatz und Zucker.

Häufigkeiten für die Essen in einem Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage) auf einen Blick:

A glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Grünkern, Dinkel, Gerste, Hafer	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 N Erdnüsse
--	--	---	-----------------------------------

Senf und Sellerie können immer enthalten sein.

Änderungen vorbehalten!

- 20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln; davon mind. 4 x Vollkornprodukte
- max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
- 20 x Gemüse, davon mind. 8 x Rohkost oder Salat
- mind. 8 x Obst
- mind. 8 x Milch oder Milchprodukte
- max. 8 x Fleisch/ Wurst, davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch
- mind. 4 x Seefisch, davon mind. 2 x fettreicher Seefisch