



Marions Kids Küche Andreas Pinkert

Egererstr. 4g, 82319 Starnberg

Datum: 09.03.2020 bis 13.03.2020

Grundschule Söcking

Telefon mobil: 0151/12495397

E-Mail: kidskueche.catering@gmail.com



Woche: KW11	Vorspeise 	Hauptspeise 	Dessert 		Vegetarisch
Montag	Tomatensalat (I)	Nürnberger (S,) mit Kartoffelpüree (J)	Bananen		Dinkeltaler mit Kartoffelpüree (J)
Dienstag	Kohlrabi / Karotten Sticks	Pangasius (H)mit fruchtiger Currysoße(C), Vollkornreis und Mais	Panna Cotta		Vollkornreis mit Erbsen-Maiscarbonara (J,C)
Mittwoch	Bunter Blattsalat mit Balsamico (C,I) Dressing	Schupfnudeln (E) mit Kraut und Bratensoße (C)	Melone		Grünkohl mit Kartoffelstampf und Gemüsepflanzerl (A,W,C,E)
Donnerstag	Gurkenscheiben	Nudeln (A,W)mit Gemüsebolognese (C) mit Kichererbsen	Zitronen Quark (J)		Nudeln mit Gemüsebolognese (C)
Freitag	Gemüsecremesuppe (C) mit Baguette (A,W)	Grünkohl mit Salzkartoffeln und Mini-Pflanzerl (S,E)	Apfel		Grünkohl mit Salzkartoffeln und Ei (E)

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

Änderungen vorbehalten!

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, 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.