

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW03 14.01. – 18.01.19

MONTAG


DIENSTAG


MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Tomaten-  
cremesuppe G)M)D)  


Backerbsensuppe  
D)A)G)  


HAUPTSPESIE

Bunte  
Kartoffelgnocchi A)G)  
mit Zucchiniwürfeln  
dazu eine  
Kürbisrahmsouße  
M)G)D) mit  
Kürbiswürfeln

Putenbrustbraten  
dazu eine Frucht-  
Curry-Soße M)G)  
Hörnchennudeln A)G)

Asiatische  
Reispfanne mit  
Gemüsewürfeln D)  
dazu Frühlingsrollen  
(4 Stk.) A)D)G)I) sowie  
eine milde Chili-  
Tomatensoße D)

„Schinkennudeln“  
Nudeln G)  
(Vollkornanteil) mit  
Putenschinken-  
würfeln 1,7 dazu  
eine Tomatensoße  
D)M) sowie frische  
Kräuter

Hausgemachter  
Kaiserschmarrrn  
A)M)G) mit Apfelmus  
und Puderzucker

DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Vanillepudding M)

FrISCHE Frucht

A) Ei; B) Sulfite; C) Senf; D) Sellerie; E) Erdnüsse; F) Fisch; G) Gluten; H) Sesam; I) Soja; J) Weichtiere; K) Krebstiere; L) Lupine; M) Milch; N) Schalenfrüchte

Wir weisen daraufhin, dass die „Köstlich & Co oHG“ ein handwerklicher Betrieb ist. Daher kann eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) nicht ausgeschlossen werden!  
Trotz unseres klaren Allergenmanagements und regelmäßigen Schulungen unserer Mitarbeiter kann eine generelle Vermeidung von allergenen Stoffen nicht garantiert werden.

(S) Schwein; (P) Pute; (R) Rindfleisch; (V) Vegetarisch; (1) Antioxidationsmittel; (2) Stabilisatoren; (4) Süßungsmittel; (5) Phosphat; (6) Farbstoff; (7) Konservierungsmittel; (8) Geschmacksverstärker; (9) geschwefelt  
Achtung! Bitte beachten Sie, dass der Fisch nur praktisch grätenfrei ist!



VEGETARISCHE  
GERICHTE