

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW04 21.01. – 25.01.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Brokkolicreme-  
suppe M)G)



Kohlrabicreme-  
suppe M)G)



HAUPTSPESIE

Hörnchennudeln G)  
dazu  
Carbonarasoße  
G)M) mit Erbsen,  
Tomatenwürfeln  
und gebratenen  
Tofuwürfeln I) dazu  
geriebener Käse  
M)A)

Ungarischer  
Gulasch-  
Kartoffeleintopf G)  
mit Rindfleisch und  
frischer Paprika  
dazu eine kleine Bio  
„Unser Land“  
Vollkornsemmel G)

Frische Rohrnudeln  
G)A)M)B) vom  
Bäcker dazu  
Vanillesoße M) und  
Staubzucker D)

Gebackener  
Putenleberkäse  
1,5,7 dazu  
Schwenkkartoffeln  
mit frischen  
Schnittlauch und  
½ Essiggurke 4 C)  
sowie  
Tomatenketchup  
D)

Hühnerfrikassee  
M)G) mit  
Schwarzwurzeln  
dazu Reis mit  
jungem Mais

DESSERT

Schokopudding M)

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

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