

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 47 22.-27.11.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Italienische
Minestrone mit
Schnittnudeln A)G)D)



Gemischte
Blattsalate

Kohlrabicreme-
suppe G)M)D)



HAUPTSPESIE

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

Asiatischer Duftreis
mit Gemüsewürfeln D)
dazu Frühlingsrollen
(3 Stk.) A)D)G)I) sowie
eine süß saure Soße
mit Ananas D)H)I)



Kleine Puten-
Fleischbällchen
(3 Stk.) A)C)G)M)
in einer Senf-
Rahm-Soße G)C)M)
mit Makkaroni-
Nudeln G) mit
Gemüwestreifen D)

Nudeln (Vollkornanteil)
G) mit einer
Butternut-
Kürbisrahmsoße
G)M) dazu
hausgemachtes
Tomatenpesto M)A)

Bread and Butter
Pudding“ G)M)A)
mit Früchten und
Vanillesoße M)



DESSERT

Wackelpudding
(Rindergelatine)

Quark M) mit
Pflirsichwürfeln

Grießbrei M) mit Zimt
und Zucker

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