

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 02 10.-14.01.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Karottencremesuppe
M)D)G)

Kartoffelsuppe mit
frischer Petersilie
G)M)B)

Gemischte
Blattsalate

HAUPTSPESIE

Braten von der
Putenbrust mit
Gemüse-Rahmsoße
G)M) und feinen
Nudeln G)

Vegetarischer
Kartoffelauflauf mit
Gemüse und Käse
M)G) dazu
Eisbergsalat mit
Karottenstreifen und
Joghurdressing M)



Erbse Eintopf
D)G)M) mit
Kartoffeln und
Karotten dazu eine
Putenwien^{1,5,7}er
und Backerbsen
G)M)

Hähnchen
Crunchie G)
(2 Stk.) dazu
Nudeln mit
Gemüsewürfeln D)
sowie
Pilzrahmsoße G)M)



Gebackener
Seelachs F)A)M)G)
dazu eine
Limonenrahmsoße
M)G)
sowie Reis mit
Gemüsewürfeln D)

DESSERT

Schokoladenpudding
M)

FrISCHE Frucht

Quark mit Apfelmus
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