

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 03 17.-21.01.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG


VORSPEISE

Gemischte
Blattsalate

Kohlrabicreme-
suppe M)G)


Frühlingsuppe mit
Suppennudeln A)G)
und Gemüsewürfeln
D) sowie frischen
Kräutern


HAUPTSPESIE

Bunte
Kartoffelgnocchi A)G)
mit Zucchiniwürfeln
an Tomaten-
Rosmarin-Soße G)M)
mit frischem Rucola
und geriebenem
Käse A)M) 

Putengeschnetzeltes
indische Art
G)M)D)C) mit Curry,
Pfirsichwürfeln,
Erbsen und roter
Paprika dazu Reis

Mit Mozzarella M)
überbackene
Lasagne M)G) mit
frischen
Wurzelgemüse D) und
Rindfleisch (R) dazu
Kräuter-
Tomatensoße D)

Bayrische
Krautfleckerl G)M)
mit frischem Kohl,
Kohlrabi und
Karotten dazu
vegetarische
Bratensoße G)M) 
sowie
Röstzwiebeln G)

Kaiserschmarrn
A)M)G) mit Apfelsmus
und Puderzucker 

DESSERT

Frische Frucht

Naturjoghurt M) mit
Honig

Milchreis 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 glutenfrei ist!



VEGETARISCHE
GERICHTE