

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 04 24.-28.01.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Klare Gemüsebrühe mit Würfeln vom Knollengemüse **D)** dazu Backerbsen **G)A)M)** und frische Kräuter

Gemischte Blattsalate

Exotische Thai-Currysuppe mit Karotten und Kokosnußmilch **G)M)C)D)**

HAUPTSPESIE

Putenbratbällchen (4 Stk.) **A)C)G)M)** in einer gelben Paprikarahmsoße **M)G)** dazu Reis mit Mais

Ricotta-Spinat-Tortellini **G)M)A)** und Vollkornnudeln **G)** mit Zucchiniwürfeln dazu eine Spinat-Sahnesoße **M)G)D)** sowie geriebener Käse **M)A)**

Hausgemachte Quark-Spätzle **G)A)M)** mit vegetarischer Bratensoße **G)** dazu geriebener Käse **M)** und Röstzwiebeln **G)**

Süße Kartoffelschupfnudeln **A)G)D)** mit Zimt und Zucker dazu Fruchtragout **G)** mit Apfelwürfeln und Orange

Deftiger Linseneintopf **D)G)M)** mit Rindfleischwürfeln sowie frischen Kräutern und einer kleinen Bäckersemmel **G)**

DESSERT

Wackelpudding (Rindergelatine)

Frische Frucht

Vanillepudding **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