

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW12 18. – 22.03.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischter Salat

Kohlrabi-  
cremesuppe M)G)✓

Nudelsuppe D)A)G)✓  
mit Gemüse

HAUPTSPESIE

Spaghetti G)  
(Vollkornanteil)  
Bolognese D)G) vom  
bayrischen Rind  
dazu geriebener  
Käse A)M)✓

Fleischpflanzerl (S)  
G)A)C) in einer  
Rahmsoße G)M)  
dazu Blumenkohl-  
Kartoffelpüree

Kartoffelaufbau mit  
Tomaten und  
Zucchini M) dazu  
ein bunter  
Karottensalat mit  
Orangenmarinade  
✓

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

Hühnerfrikassee  
M)G) von  
Hähnchenbrustfilet  
mit  
Schwarzwurzeln  
dazu Reis mit  
jungem Mais  
✓

DESSERT

Vanille Pudding M)

Frische Frucht

Fruchtjelly  
(Rindergelatine)

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