

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW13 25. – 29.03.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Blumenkohlsuppe
M)G)

Gemischter Salat

Brokkolicreme-
suppe
M)G)

HAUPTSPESIE

Bunte
Kartoffelgnocchi
A)G) mit Zucchini-
Karottenwürfeln
dazu eine
KarottenrahmsöÙe
M)G)D) und feine
Kräuter

Mildes Chili Con
Carne M)G)D) vom
bayrischen Rind mit
Kidney Bohnen,
Mais und Paprika
dazu Reis

Fisch Curry F)M)D)C)
mit Würfeln vom
Seelachs F),
Karotten und
Lauch dazu Nudeln
G)

Hausgemachter
Hackbraten (R/ P)
G)A)M) mit einer
RahmsöÙe M),
Kartoffelpüree M)
und
Erbsengemüse
M)G)

Hörnchennudeln
G)A) dazu
CarbonarasöÙe
M)G) mit Erbsen
sowie geriebener
Käse M)A)

DESSERT

Frucht Joghurt M)

FrISChe Frucht

Schokopudding 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