

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 18 03.-07.05.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Sellerierahmsuppe
M)D)



Gemischte Blattsalate

Tomatensuppe
M)D) mit Croutons



HAUPTSPESIE

Geschnetzeltes von
der Schweinelende in
einer Apfel-
Curryrahmsauce
G)C)D)M) dazu Reis
mit Gemüsewürfeln D)



Spiralnudeln G)
(Vollkornanteil) dazu
Carbonarasoße MG)
mit Erbsen sowie
geriebener Käse
M)A)

Rahmspinat G)M)
dazu
Schwenkkartoffeln
und ein gekochtes
Ei A) mit frisch
gehackter Petersilie



Rindergulasch nach
ungarischer Art G) mit
frischer Paprika dazu
Nudeln G)
(Vollkornanteil)

Pfannkuchen
„Fluffies“ (12 Stk.)
A)G)M) mit
Apfelmus



DESSERT

Frische Frucht

Milchreis M) mit Zimt
und Zucker

Fruchtjoghurt 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