

# KINDER- MENÜ



ECHE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 20 13. – 17.05.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischter Salat

Blumenkohlsuppe  
M)G)

Italienische  
Minestrone mit  
Schnittnudeln A)G)D)

HAUPTSPESIE

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

Hörnchennudeln  
G)A) dazu eine  
Carbonarasoße M)G)  
mit Erbsen M)A)

Putenbratbällchen  
(4 Stk.) A)C)G)M) in  
einer Paprika-  
Rahmsoße G)M) dazu  
Reis

Kartoffelgemüse-  
eintopf D) mit  
Karottenwürfeln und  
Sellerie D) dazu ein  
Wiener Würstel (S)  
1,5,7

Bread and Butter  
Pudding G)M)A) mit  
Früchten und  
Vanillesoße M)

DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Vanille Pudding M)

Frische Frucht

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