

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ



KW 20 16.-20.05.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe  
M) mit frischen  
Kräutern



Gemischte Blattsalate

Klare Gemüsebrühe  
mit Suppenudeln  
A)G) und  
Gemüsewürfeln D)  
sowie frischen  
Kräutern



HAUPTSPESIE

„Schinkennudeln“  
G) (Vollkornanteil) mit  
Puten-  
Schinkenwürfeln 1.7 (P)  
dazu eine  
Tomatensoße D) mit  
italienischen Kräutern

Fleischpflanzerl  
(S&P) G)A)C) an  
Bratensoße G)M)  
dazu Karotten-  
Erbsengemüse und  
Kartoffelpüree M)

Mildes Thai Curry  
C)D)G)M) mit  
frischem  
Zitronengras und  
Gemüse und  
Würfeln vom  
Seelachsfilet F)  
sowie Duftreis

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



„Brot und Butter  
Pudding“ A)G)M) mit  
Früchten dazu  
Vanillesoße M) und  
Puderzucker



DESSERT

Wackelpudding  
(Rindergelatine)

Frische Frucht

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 „Köstlich & Co“ 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