

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 21 20. – 24.05.19

MONTAG

DIENSTAG


MITTWOCH


DONNERSTAG

FREITAG


VORSPEISE


Gemischte  
Blattsalate

Gemüsebrühe mit  
Pfannenkuchen-  
streifen A)G)D) 


Tomatencreme-  
suppe M)D) 


HAUPTSPESIE

„Mac & Cheese“  
Macaroni A)G) mit  
Kirschtomaten im  
Ofen mit Käse  
überbacken A)M)G)  
dazu frische Kräuter 

Rahmschwammerl  
M)G) mit  
Champignons dazu  
Serviettenknödel  
G)M)A) und frische  
Petersilie 

Schweinelenden-  
braten dazu  
Bratensoße G) mit  
Karottenwürfeln  
sowie Röstkartoffeln

Hausgemachtes  
Fischpflanzler  
G)A)M)F) dazu  
Kartoffelwedges mit  
einem Joghurt-  
Kräuterdip M) 

Süße Schupfnudeln  
A)G)D) mit Zimt und  
Zucker sowie  
Apfelmus 

DESSERT

Wackelpudding  
(Rindergelatine)

Frische Frucht

Schokoladenpudding  
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