

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 22 27. – 31.05.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gelbe Currysuppe
mit Kokosmilch
M)G)D)C)

Gemischte Blattsalate
mit Rohkoststreifen

Süßkartoffelsuppe
M)D)

HAUPTSPESIE

*Spaghetti G)
(Vollkornanteil) mit
einer vegetarischen
Bolognese-Soße
D)G) dazu geriebener
Hartkäse A)M)

„Fish Pie“
Irischer Kartoffel-
Fischauflauf
G)M)D)F) mit
zweierlei
Karottenwürfeln
und frischen
Kräutern

Hörnchennudeln G)A)
und Vollkornnudeln G)
mit Zucchiniwürfeln
dazu eine gelbe
Paprikarahmsoße
M)G)D)

Feiertag

Hot Dog Semmel
G)M) mit
Putenwiener 1,5,7
sowie Ketchup D),
Senf C),
Essiggurken-
streifen B)C) und
Röstzwiebeln G)

DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Frischer 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