

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 25 17. – 21.06.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischte Blattsalate

Gemüsebrühe <sup>D)</sup>  
mit Nudeln <sup>A)G)</sup>

HAUPTSPESIE

Putenbratbällchen  
(4 Stk.) <sup>A)C)G)M)</sup> in  
einer Tomatensoße  
<sup>D)</sup> dazu Nudeln <sup>G)</sup>

Pochierte  
Seelachswürfel  
„Wildfang“ <sup>F)</sup> in  
Dillrahmsoße <sup>G)M)</sup> dazu  
Gemüsereis <sup>D)</sup>

„Pfannkuchen  
„Fluffies“ (12 Stk.)  
<sup>A)G)M)</sup> mit  
Puderzucker und  
Apfelmus

Feiertag

Fleischpflanzerl  
(S&R) <sup>G)A)C)</sup> in  
dazu Bratensoße <sup>G)</sup>  
sowie Blumenkohl-  
Kartoffelpüree <sup>M)</sup>

DESSERT

Frische Frucht

Schokoladenpudding  
<sup>M)</sup>

Fruchtjoghurt <sup>M)</sup>

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