

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ



KW 25 20.-24.06.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischte Blattsalate

Kohlrabicremesuppe
M)G)



Gemischte Blattsalate

Tomatencreme-
suppe D)G)M)



HAUPTSPESIE

Rindergulasch nach
ungarischer Art G) mit
frischer Paprika dazu
Reis

Spaghetti G)
(Vollkornanteil) dazu
Carbonarasoße M)G)
mit Erbsen sowie
geriebenen Käse M)



Putenbraten dazu
eine Curry-
Frischkäsesoße
G)M)D)C) mit
Karottenwürfeln, roter
Paprika und Erbsen
dazu Reis

Pochierte
Seelachswürfel F) in
Dillrahmsoße G)M)
mit Gemüsewürfeln
D) dazu
Salzkartoffeln

Pfannkuchen
„Fluffies“ (15 Stk.)
A)G)M) mit
Puderzucker und
Apfelmus



DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Frische Frucht

Milchreis M) mit
Zimt und Zucker

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