

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich&Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ



KW 26 27.06.-01.07.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“

Unsere Kartoffeln beziehen wir täglich frisch vom „Gemüse Weisl“ aus Ismaning

Brokkolicremesuppe
D)G)M)



Saisonale Salate von der „Gärtnerei Böck“

Italienische Minestrone mit Schnittnudeln
D)G)A)



HAUPTSPESIE

Mildes Chili con Carne M)G)D) vom bayrischen Rind mit Kidney Bohnen, Mais und Paprika dazu Reis

Griechischer Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse M)G) dazu ein knackiger Karottensalat mit einem fruchtigen Dressing B)



Hausgemachter Hackbraten (R/P) G)A)M) mit einer Braten-Rahmsoße M) dazu Kartoffelpüree M) und Leipziger Allerlei Gemüse

Italienische Nudeln G) (mit Vollkornanteil) dazu ein Tomatenragout D) mit Kirschtomaten sowie italienischen Kräutern und Reibekäse M) V

Gebackenes Fischfilet G)F)M)A) mit Schnittlauchsahne-soße G)M) dazu Möhrengemüse M) und Reis

DESSERT

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

Vanillepudding 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