

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich&Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 27 04.-08.07.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Saisonale & regionale  
Salate von der  
„Gärtnerei Böck“

Saisonale Salate von  
der  
„Gärtnerei Böck“

Selleriecreme-  
suppe G)M)D)

Rohkoststicks mit  
Kräuterquark M)



HAUPTSPESIE

Hühnerfrikassee M)G)  
mit Erbsen und  
Schwarzwurzeln  
dazu Reis sowie frisch  
gehackte Petersilie

Rahmspinat G)M)  
dazu  
Schwenkkartoffeln  
und ein gekochtes Ei  
A) mit frisch gehackter  
Petersilie

Spaghetti G)  
(Vollkornanteil)  
Bolognese D)G) vom  
bayrischen Rind mit  
geriebenem  
Goudakäse M)

Milchreisauflauf  
A)G)M)  
dazu Pfirsich-  
Mangoragout G) und  
Puderzucker

Wollwurst <sup>5,7</sup> (S/R)  
an einer Bratensoße  
G)M) dazu Karotten-  
gemüse M) und  
Kartoffelpüree M)



DESSERT

Schokoladenpudding  
M)

Wassermelone

Fruchtjoghurt 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