

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 38 16. – 20.09.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischte  
Blattsalate

Rohkoststicks mit  
einem  
Frischkäsedip M)

Gemüsebrühe mit  
Pfannkuchen-  
streifen A)G)D) ✓

HAUPTSPESIE

Kartoffel-  
Schupfnudeln A)G)D)  
mit vegetarischer  
Bratensoße G) auf  
Rahmwirsing G)M) ✓

„Spaghetti G)  
(mit Vollkornanteil)  
dazu Carbonarasoße  
M)G) mit Erbsen M)  
sowie geriebener Käse  
M)A) ✓

Gebrahene  
Wollwurst <sup>5,7</sup> (S/R)  
an Bratensoße  
G)C) dazu ein  
Kartoffelpüree M)

Hühnerfrikassee  
M)G) mit  
Schwarzwurzeln  
dazu Reis mit  
jungem Mais

Maccaroni A)G)  
mit  
Kirschtomaten im  
Ofen mit Käse  
überbacken  
A)M)G) dazu  
Tomatensoße D) ✓

DESSERT

Frische Frucht

Schokoladenpudding M)

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 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