

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 39 23. – 27.09.19

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Italienische
Minestrone mit
Schnittnudeln A)G)D)



Gemischte
Blattsalate

Blumenkohlcreme-
suppe
M)G)



HAUPTSPESIE

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

Gemüsebratling
G)A)M)D) auf Kürbis-
Kartoffelragout M)



Putenbratbällchen
(4 Stk.) A)C)G)M) in
einer
Bratenrahmsouße
G)M) dazu Sellerie-
Kartoffelpüree D)M)

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



Gebackener
Seelachs F)M)G)A)
an Kräuter-
Frischkäsecreme
M) mit bayrischen
Kartoffelsalat B)C)

DESSERT

Wackelpudding
(Rindergelatine)

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 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