

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 41 05.-11.10.2020

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemüsebrühe mit
Gemüsewürfeln **D)**
und Schnittnudeln
A)G)

Gemischte
Blattsalate

Kohlrabicreme-
suppe **M)G)D)**

HAUPTSPESIE

Fleischpflanzerl **(S)**
G)A)C) in einer
vegetarischen
Bratensoße **G)M)**
dazu Kartoffel-
Kübispuree **M)**

Pochierte
Seelachswürfel
„Wildfang“ **F)** in
Dillrahmsoße **G)M)**
dazu Reis mit
Gemüsewürfeln **D)**

Warmer Milchreis
M) mit einem Apfel-
Pfirsich-
Orangeragout **G)**
dazu Zimt und
Zucker

Gebratene
Putenbrust in einer
Maronenbratensoße
mit Karottenwürfeln
G)M) dazu
Schwenkkartoffeln

Spaghetti
(Vollkornanteil) **G)**
„Napoletana“ **D)G)**
mit Kirschtomaten
und geriebenem
Käse **M)**

DESSERT

Frische Frucht

Vanillepudding **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