

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 41 11.-15.10.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Brokkolicremesuppe  
M)G)



Gemüsebrühe mit  
Wurzelgemüse D)  
und Schnittnudeln  
A)G)



Gemischte  
Blattsalate

HAUPTSPESIE

Puten-  
geschnetzeltes in  
Pilzrahmsouße M)G)  
dazu Nudeln G)  
(Vollkornanteil) sowie  
frische Kräuter

Mit Mozzarella M)  
überbackene  
Gemüselasagne M)G)  
mit frischen  
Wurzelgemüse D)  
dazu Kräuter-  
Tomatensoße D)



Herbstlicher  
Kartoffel-  
Kürbiseintopf D) mit  
Erbsen dazu ein  
Puten Wiener  
Würstel<sup>1,5,7</sup>, (P)  
sowie frische  
Kräuter

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

Gebackenes  
Fischfilet F) mit  
Kartoffelstampf M)  
sowie Karotten-  
Erbsengemüse M)

DESSERT

Schokoladenpudding  
M)

Frische Frucht

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