

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 42 18.-22.10.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemischte Blattsalate

Gemüsebrühe mit
Gemüseeinlage **D)**
und Backerbsen
G)A)M)

Kürbiscremesuppe
G)M)

HAUPTSPESIE

Ricotta-Spinat-Tortellini
G)M)A) und
Vollkornnudeln **G)** mit
Zucchiniwürfeln
dazu eine Spinat-
Sahnesoße **M)G)D)**
sowie geriebener Käse
M)A)

Gebackener Seelachs
F)A)M)G) dazu eine
Limonenrahmsöße
M)G)
sowie Reis mit
Gemüsewürfeln **D)**

„Schinkennudeln“
Nudeln **G)**
(Vollkornanteil) mit
Putenschinken-
würfeln ^{1,7} dazu
eine Tomatensoße
D)M) sowie frische
Petersilie

Gemüsenudel-
suppeneintopf mit
frischem Lauch und
Sellerie **D)** sowie
vegetarischen
Minimaultaschen
(4 Stk.) **A)G)D)C)M)**
dazu frische
Petersilie

Chili sin Carne **D)**
mit
Paprikawürfeln,
Kidneybohnen und
Mais dazu Reis

DESSERT

Frische Frucht

Fruchtjoghurt **M)**

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