

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 43 19.-23.10.2020

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Kartoffel-  
Lauchcremesuppe  
G)M)D)

Gemischte  
Blattsalate

Blumenkohl-  
cremsuppe G)M)

HAUPTSPESIE

Vegetarische  
Maultaschen  
(2 Stk.) A)G)D)M) mit  
Bratensoße, G)  
frischem  
Wirsinggemüse M)G)  
und Röstzwiebeln G)



Spaghetti G)  
(Vollkornanteil)  
Bolognese D)G)  
vom bayrischen  
Rind mit  
geriebenem Käse  
M)

Gemüsebrat-  
bällchen  
(3 Stk.) A)C)D)G)I) in  
einer hellen  
GemüserahmsöÙe  
G)M) mit Würfeln von  
der gelben und  
orangen Karotte  
dazu Reis



Gebackenes  
Fischfilet A)G)F) mit  
Kartoffel-  
Kürbispüree M)  
sowie  
Kräuterfrischkäse-  
creme M)C)A)G)

Mildes Thai Curry  
mit Kokosmilch,  
frischem Gemüse,  
Zitronengras C)D)G)M)  
dazu asiatischer  
Duftreis und  
gebackene Banane  
A)G)M)



DESSERT

Fruchtjoghurt M)

FrISChe Frucht

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