

KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 43 25.-29.10.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Italienische Minestrone
mit Schnittnudeln D)G)A)



Blumenkohlcreme-
suppe M)D)G)



Gemischte
Blattsalate

HAUPTSPESIE

Gebratene
Wollwurst ^{5,7} (S/R) an
einer Bratensoße
G)C)M) dazu Kartoffel-
Karottenpüree M)

Maccaroni A)G) mit
Kirschtomaten im
Ofen mit Käse
überbacken A)M)G)
dazu Tomatensoße D)



Geflügel Klößchen
(15 Stück) G)A)I)D)
serviert in einer
Rahmsoße M)G)
„Königsberger Art“
dazu Reis mit
Erbsen

Frische Rohrnudel
G)A)M)B) vom Bäcker
dazu Vanillesoße
M)G) und
Staubzucker



Seelachswürfel F)
in einer
Tomatensahne-
soße D)M)G) mit
Zucchiniwürfeln
dazu Nudeln
(Vollkornanteil) G)

DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Frische Frucht

Wackelpudding
(Rindergelatine)

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