

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 48 23.-27.11.2020

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Klare Rinderbrühe mit  
Gemüseeinlage **D)**  
und Backerbsen  
**G)A)M)**

Gemischte  
Blattsalate mit  
Rohkoststreifen

Blumenkohlcreme-  
suppe **G)M)D)**



HAUPTSPESIE

Gebratene Putenbrust  
an einer  
Maronenbratensoße  
**G)M)** auf Reis mit  
Karottenwürfeln

Fleischpflanzerl  
(S/R) **G)A)C)** mit  
einer  
Bratenrahmssoße  
**G)M)** dazu Kartoffel-  
Selleriepüree **M)D)**

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



Penne Nudeln **G)**  
(Vollkornanteil) mit  
Gemüsewrfeln **D)** an  
einer Butternut-  
Kürbisrahmssoße **G)M)**  
dazu frische Kräuter  
**M)**



Gebackener  
Seelachs **F)M)G)A)**  
an Avocado-  
Frischkäsecreme  
**M)** dazu  
Bratkartoffeln

DESSERT

Frische Frucht

Grießbrei mit Zimt &  
Zucker **M)**

Panna Cotta **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