

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW 48 29.11.-03.12.2021

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Kohlrabicremesuppe G)M)D)



Gemischte Blattsalate

Karottencremesuppe G)M)



HAUPTSPESIE

Rahmgeschnetztes M)G) von der Schweinelende dazu Reis und Leipziger Allerlei M)

Penne Nudeln (mit Vollkornanteil G) dazu eine Tomatenrosmarinsoße D) mit Tomatenwürfeln und geriebenen Käse M)A)



Pochierte Seelachswürfel F) in Dillrahmsoße G)M) dazu Petersilien-Kartoffeln M)

Fleischpflanzerl (S) G)A)C) an Senfbratensoße G)C)M) dazu ein Kürbiskartoffelpüree M)

Rahmspinat G)M) dazu Schwenkkartoffeln und ein gekochtes Ei A) mit frisch gehackter Petersilie



DESSERT

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

Schokoladenpudding 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