

# SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KWI8 03. - 07.05.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE			Sellerierahmsuppe M)D) ✓		Tomatensuppe M)D) mit Croutons G)M) ✓
MENÜ 1 VEGETARISCH	Maccaroni A)G) mit Kirschtomaten im Ofen mit Käse überbacken A)M)G) dazu Tomatensoße D)	Spiralnudeln G) (Vollkornanteil) dazu Carbonarasoße MG) mit Erbsen sowie geriebener Hartkäse M)A) und Rucola	Rahmspinat G)M) dazu Schwenkkartoffeln und ein gekochtes Ei A) mit frisch gehackter Petersilie	Paprika gefüllt mit Cous Cous G) dazu Anti Pasti Gemüse D) sowie ein Frischkäse-Kräuterdip M)	Hausgemachte Pfannkuchen A)G)M) mit Fruchtagout G) und Puderzucker
MENÜ 2	Gebackenes Seelachsfilet G)A)F)C)M) an einer Apfel- Curryrahmssoße G)C)D)M) dazu Reis mit Gemüsewürfeln	Fleischpflanzerl (S) G)A)C) an Bratensoße G)M) dazu Karotten- Erbsengemüse und Kartoffelpüree M)	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in Taco-Brot-Panade A)G) 1,7. mit mexikanischem Gemüseragout D) dazu Reis	Rindergulasch nach ungarischer Art G) mit frischer Paprika dazu Nudeln G) (Vollkornanteil)	
DESSERT	Frische Frucht	Milchreis M) mit Zimt und Zucker		Fruchtjoghurt 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