

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW20 13.05.-17.05.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Kohlrabicremesuppe
G)M)

Italienische Minestrone
mit Schnittnudeln A)G)D)V

MENÜ 1
VEGETARISCH

Hausgemachte Quark-
Spinat-Spätzle G)A)M) mit
vegetarischer Bratensoße
dazu geriebener Bergkäse
M) und Röstzwiebeln G)

Hörnchennudeln G)A)
dazu Carbonarasoße
M)G) mit Erbsen M)
sowie geriebener
Hartkäse M)A)

Gemüsebratbällchen
(5 Stk.) A)C)D)G) auf
einem Gemüseragout
M)G) aus Kohlrabi und
Karotten dazu Reis

Kichererbsen Curry C)D)N)
mit Gemüse, Kokosmilch
und gebratenen Pak Choi
sowie Duftreis

Kaiserschmarrn A)M)G)
mit Apfelmus und
Puderzucker

MENÜ 2

Putengeschnetzeltes in
Pilzrahmsoße M)G) dazu
Reis und Karottengemüse
M)

Currywurst 1,5,7 (S&R)
mit Curry-
Tomatensoße D)C)
dazu Country Potatoes
und Cole Slaw Salat
A)C)G)D)

Gebratenes
Hähnchenbrustfilet im
Sesammantel A)G)H) mit
Rahmkartoffeln M)
sowie Karottengemüse

„Sheperd´s Pie“
englischer Fleisch-
Kartoffelaufbau (R) M)A)G)
dazu Wildpreiselbeeren

DESSERT

Fruchtjoghurt M)

Vanillepudding M)

Frische Frucht

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