

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW20 16.-20.05.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Kartoffelcremesuppe M)
mit frischen Kräutern



Klare Gemüsebrühe mit
Suppennudeln A)G) und
Gemüswürfeln D) sowie
frischen Kräutern Y

MENÜ 1
VEGETARISCH

Hausgemachte Blätterteig
Quiche G)M)A) mit
Karottenwürfeln, Lauch,
Kirschtomaten und Allgäuer
Bergkäse M) dazu ein
Karottensalat mit
Orangendressing B)

Vegetarische
Maultaschen (3 Stk.)
A)G)D)M) an Bratensoße
M)G) dazu Ananas-
Sauerkraut B) und
Röstzwiebeln G)

„Mac & Cheese“
Macaroni A)G) mit
Kirschtomaten im Ofen mit
Käse überbacken A)M)G)
dazu frische Kräuter

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

„Brot und Butter
Pudding“ A)G)M) mit
Früchten dazu
Vanillesoße M) und
Puderzucker

MENÜ 2

„Schinkennudeln“
G) (Vollkornanteil) mit Puten-
Schinkenwürfeln 1,7 (P) dazu
eine Tomatensoße D) mit
italienischen Kräutern

Fleischpflanzerl (S&P)
G)A)C) an Bratensoße
G)M) dazu Karotten-
Erbsengemüse und
Kartoffelpüree M)

Mildes Thai Curry C)D)G)M)
mit frischem Zitronengras
und Gemüse und Würfeln
vom Seelachsfilet F)
sowie Duftreis

Gebackenes
Hähnchenbrustfilet in
Taco-Brot-Panade A)G)
1,7, mit mexikanischem
Gemüseragout D) dazu
Reis

Gyros von der Pute mit
Tzatzikicreme M) dazu
Tomaten, Zwiebeln und
ein Pitabrot G)M)H)

DESSERT

Wackelpudding
(Rindergelatine) mit Vanille-
soße M)

Frische Frucht

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 darauf hin, dass „Köstlich & Co“ 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) Stützmittel; (5) Phosphat; (6) Farbstoff; (7) Konservierungsmittel; (8) Geschmacksverstärker; (9) geschwefelt

Achtung! Bitte beachten Sie, dass der Fisch nur praktisch grätenfrei ist!



VEGETARISCHE
GERICHTE