

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW22 27.-31.05.2019

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gelbe Currysuppe mit
Kokosmilch M)G)D)C)



Süßkartoffelsuppe M)D)



MENÜ 1
VEGETARISCH

Spaghetti G)
(Vollkornanteil) mit einer
vegetarischen Bolognese-
Soße D)G) dazu
geriebener Hartkäse A)M)

„Biryani“
Pakistisches Reisgericht mit
Gemüse D)C) und vielen
orientalischen Gewürzen wie
Cardamon, Zimt und Masala
dazu Gemüsebällchen (4 Stk.)
A)C)D)G) und ein Joghurdip M)

Hörnchennudeln G)A)
und Vollkornnudeln G)
mit Zucchiniwürfeln
dazu eine gelbe
Paprikarahmsoße
M)G)D)

Feiertag

Vegetarische
Pizzaschnitte
„Napolitana“ G)M) mit
Zucchiniwürfeln

MENÜ 2

Rinder-Cevapcici G)D)C)
(4 Stk.) an Djuvec Reis
mit Tomatenwürfeln und
mildem Ajvar

„Fish Pie“
Irischer Kartoffel-Fischaufwurf
G)M)D)F) mit zweierlei
Karottenwürfeln und frischen
Kräutern

Schweineschnitzel A)G)
mit Bratkartoffeln und
Erbsengemüse M)

DESSERT

Fruchtjoghurt 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

*Unsere Empfehlung für eine ausgewogene Ernährung (Jenny Fischer Coach für ausgewogenen Ernährung IHK)