

SCHÜLER MENÜ



ECHE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW26 24.-28.06.2019

Kräuterwochen!

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Tomatensuppe D)M)G)

Blumenkohlcreme-
suppe M)G)

MENÜ 1
VEGETARISCH

Spaghetti G)
(Vollkornanteil) mit
einer Tomatensoße D)
„Napoletana“ dazu
geriebener Hartkäse A)M)
und Basilikum zum

Kartoffel-Schupfnudeln
A)G)D) mit vegetarischer
Bratensoße G) auf
Rahmgemüse G)M) und
Petersilie zum

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

Warmer Milchreis M) mit
einem gelben
Fruchttragout G) dazu
Zimt und Zucker

Kräuter
Kartoffelgnocchi
A)G) mit
Gemüsewürfeln
D) dazu eine
Karottenrahm-
soße M)G)

Selbstpflücken

Selbstpflücken

Geschnetzeltes von der
Putenbrust in einer milden
Thai Currysoße C)D)M) mit
Kokosmilch und Gemüse
dazu asiatischer Duftreis
und Thai Basilikum zum

Würfel vom
Seelachsfilet F)M)G) in
einer Sahnesoße M)G)
mit Gemüsewürfeln D)
dazu Farfalle Nudeln
G)A) und Dill zum

MENÜ 2

Mildes Chili Con Carne
M)G)D) vom bayrischen
Rind mit Kidney Bohnen,
Mais und Paprika dazu
Reis sowie Tacco Chips
6,8

Gebratenes
Hähnchenbrustfilet im
Cornflakes Mantel A)G) mit
Schwenkkartoffeln sowie
Erbsen-Karottengemüse
in Rahmsauce G)M)

Selbstpflücken

Selbstpflücken

DESSERT

Frische Frucht

Vanillepudding M)

Wassermelone
mit frischer
Minze zum
Selbstpflücken

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)