

# SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW27 04.-08.07.2022

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“ in Neufahrn

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“ in Neufahrn

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“ in Neufahrn

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“ in Neufahrn  
\*\*\*  
Selleriecremesuppe D)M)G) mit frischen Kräutern

Saisonale & regionale Salate von der „Gärtnerei Böck“ in Neufahrn

MENÜ 1  
VEGETARISCH

Ricotta-Spinat-Tortellini G)M)A) und Vollkornnudeln G) mit frischen Zucchiniwürfeln dazu eine Tomatensoße D) sowie mit hausgemachten Rucola-Basilikum-Pesto M)A) marinierte Fetakäsewürfel M)

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

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

Milchreisauflauf A)G)M) dazu Pfirsich- Mangoragout G) und Puderzucker

Mit Mozzarella überbackene Cannelloni M)G)A) mit Gemüsefüllung dazu eine Zucchini-Sahnesauce M)G)D)

MENÜ 2

Hühnerfrikassee M)G) mit Erbsen und Schwarzwurzeln dazu Reis sowie frisch gehackte Petersilie

Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse D)C)H)I) dazu ein Hähnchenschnitzel A)G) im Corn-Flakes-Mantel sowie eine milde Chili-Tomatensoße D)H)

Spaghetti G) (Vollkornanteil) Bolognese D)G) vom bayrischen Rind mit geriebenem Hartkäse A)M) und Rucola

Gebackener Seelachs F)G)C)M) mit hausgemachter Remouladensoße A)C)G) dazu Kartoffel-Endiviensalat C)B)

Schweinebraten mit Bratensoße G)C) dazu ein Kartoffelknödel<sup>1,7</sup>-G) sowie Krautsalat B)

DESSERT

Schokoladenpudding M)

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

Wassermelone

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 „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