

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW37 09.-13.09.2019

Ferien

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Tomatencremesuppe
M)D)

MENÜ 1
VEGETARISCH

Mit Mozzarella M)
überbackene
Gemüselasagne M)G)D)
mit Spinatnudeln,
Wurzelgemüse D) dazu
Tomatensoße D)

Bunte Kartoffelgnocchi A)G)
mit Gemüsewürfeln D) dazu
eine Karottenrahmsouße
M)G)D) sowie frische
Kräuter

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

Bayerische
Dampfnudel A)G)M) mit
Vanillesoße M) und
Puderzucker

MENÜ 2

Rindergulasch G) mit
frischer Paprika auf
Fusilli Nudeln G)
(mit Vollkornanteil)

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

Gebackenes Fischfilet
A)G)F) dazu Rahmspinat
M)G) und Bratkartoffeln

DESSERT

Frische Frucht

Vanillepudding M)

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 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 grütfrei ist!



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