

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW39 23.-27.09.2019

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE		Italienische Minestrone mit Schnittnudeln A)G)D) ✓		Blumenkohlcremesuppe M)G) ✓	
MENÜ 1 VEGETARISCH	Ricotta-Spinat-Tortellini G)M)A) und Vollkornnudeln G) mit Zucchiniwürfeln dazu eine gelbe Paprikarahmsoße M)G)D)	Gemüsebratling G)A)M)D) auf Kürbis- Kartoffelragout M) dazu frische Kräuter	Rahmschwammerl M)G) mit Champignons und Karottenwürfeln dazu hausgemachte Serviettenknödelknödel G)M)A)	Warmer Milchreis M) mit einem gelben Fruchtragout G) dazu Zimt und Zucker	Asiatische Reispfanne mit Gemüsewürfeln D) dazu Frühlingsrollen (5 Stk.) A)D)G)I) sowie eine milde Chili-Tomatensoße D)H)
MENÜ 2	Mildes Chili Con Carne M)G)D) vom bayrischen Rind mit Kidney Bohnen, Mais und Paprika dazu Reis sowie Taco Chips 6,8	Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße M)G) dazu Nudeln G) sowie Karotten-Erbsegemüse M)	Fleischpflanzerl (S/R) G)A)C) mit einer Bratenrahmsoße G)M) dazu Kartoffel-Selleriepüree M)D)	Gebackenes Fischfilet F)A)G) mit Tomatenragout D)M) dazu Reis	
DESSERT	Wackelpudding (Rindergelatine)		Frische Frucht		Vanillepudding 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!

VEGETARISCHE
GERICHTE

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