

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW40 28.09. - 02.10.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Grüne Erbsensuppe M) V				Selleriecremesuppe M)G)D) V
MENÜ 1 VEGETARISCH	„Bami Goreng“ Asiatische Nudelpfanne G)A)I)H) mit Gemüse D) dazu gebackene Blumenkohlröschen A)G) sowie eine milde Chili- Tomatensoße D)H)	Hausgemachte Quark- Spätzle G)A)M) mit vegetarischer Bratensoße G)M) dazu geriebener Käse M)	Chili sin Carne D) mit Paprika, Kidneybohnen, süßem Mais dazu Taco Chips ^{6,8} und Reis	Mit Mozzarella M) überbackene Gemüselasagne M)G)D) mit Wurzelgemüse dazu Tomatensoße D)	Scheiterhaufen mit Apfelwürfeln und Eischnie A)G)M) dazu Vanillesoße G)M) und Puderzucker
MENÜ 2	Geflügelklößchen G)A)C) nach „Königsberger Art“ (25 Stück) in einer Kapern- Rahm-Soße B)M)G) dazu Reis mit Erbsen	Ungarischer Gulasch- Kartoffeleintopf G) mit Rindfleisch und frischer Paprika dazu eine Bäckersemmel G)	Hähnchen Crunchies G) (2 Stk.) auf Kartoffel- Kürbis-Stampf D)M) dazu ein hausgemachtes Mango Chutney C)B)D)M)	Schweinelendenbraten mit Bratensoße G) dazu Serviettenknödel A)G)M) und Blaukraut B)G)M)	
DESSERT		Fruchtjoghurt M)	Grießbrei M)G) mit Zimt & Zucker	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!



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