

# SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW41 05. - 11.10.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE			Gemüsebrühe mit D) Schnittnudeln A)G) V		Kohlrabicremesuppe M)G)D) V
MENÜ 1 VEGETARISCH	Ricotta-Spinat-Tortellini A)G)M) mit Vollkornnudeln G) an einer Kräuterrahm- soße M)G) mit Karottenwürfeln	Gemüsebratling A)G) auf einem Karotten-Zucchini- Ragout M)G)D) mit frischem Lauch und Kohlgemüse dazu frische gehackte Petersilie	Warmer Milchreis M) mit einem Apfel-Pfirsich- Orangeragout M) dazu Zimt-Zucker	Orientalisches Curry Gemüse C)D)M)G) mit Tomatenwürfeln dazu gebackener Blumenkohl A)G) und Reis	„Spaghetti Napoletana“ (Vollkornanteil) G) mit feinwürzigen Tomatensugo D) dazu geriebener Hartkäse A)M)
MENÜ 2	Fleischpflanzerl (S) G)A)C) an einer vegetarischen Bratensoße G)M) dazu Kartoffel-Kürbispüree M)	Pochierte Seelachswürfel „Wildfang“ F) in Dillrahmsoße G)M) dazu Reis mit Gemüsewürfeln D)	Gebratenes Hähnchenschnitzel A)G) im Cornflakes-Mantel G) mit Erbsenrahmgemüse M)G) und Country Potatoes	Gebratene Putenbrust an einer Maronenbratensoße G)M) auf Nudeln (Vollkornanteil) G)M) mit Karottenwürfeln	
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 grätenfrei ist!



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