

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW42 12. - 16.10.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Karottencremesuppe mit frischen Ingwer G)M) V				Tomatencremesuppe G)M)D) V
MENÜ 1 VEGETARISCH	Bunte Kartoffelgnocchi A)G) mit Karottenwürfeln D) dazu eine Tomatensoße D)G)M) sowie geriebener Hartkäse A)M)	Penne Nudeln G) (Vollkornanteil) an einer Butternut-Kürbisrahmsauce G)M) mit Paprikawürfeln dazu knackiger Rucicola Salat	Mit Mozzarella überbackener Blumenkohlaufauf G)M) dazu Schwenkkartoffeln und eine Gemüserahmsauce G)M)	Orientalisches Curry Gemüse C)D)M)G) dazu ein gebackenes Auberginenschnitzel A)G)M) sowie Cous Cous G) mit Tomaten und Fetakäse M)	Reiberdatschi (2 Stk.) A) 1,7 mit Apfelmus und Puderzucker
MENÜ 2	Cevapcici G)D)C) von der Pute (5 Stk.) an Djuvec Reis mit Tomatenwürfeln und mildem Ajvar	Gebratene Currywurst (S) 1,5,7 mit pikanter Curry-Tomatensoße D)C) dazu Country Potatoes und Cole Slaw Salat A)C)G)D)	Ungarisches Rindergulasch M)G) mit frischer Paprika dazu Fussili Nudeln (Vollkornanteil) G)	Gebackenes Fischfilet A)G)F) dazu Rahmspinat M)G) und Bratkartoffeln	
DESSERT		Frische Frucht	Schokoladenpudding M)	Quark mit Pfirsichwürfeln 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 grütenfrei ist!



VEGETARISCHE
GERICHTE

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