

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW43 19. - 23.10.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE		Kartoffel-Lauchcremesuppe G)M)D) mit Backerbsen G)A) ✓		Blumenkohlcremesuppe M)G) ✓	
MENÜ 1 VEGETARISCH	Vegetarische Maultaschen (3 Stk.) A)G)D)M) mit Bratensoße, G) frischem Wirsinggemüse M)G) und Röstzwiebeln G)	Gefüllte vegetarische Paprikaschote A)C)D)G)I) an einer Paprikatomensoße D)M) dazu Karotten-Kartoffelpüree M)	Gemüsebratbällchen (5 Stk.) A)C)D)G)I) an einer hellen Gemüserahmsauce G)M) mit Würfeln von der gelben und orangen Karotte dazu Reis sowie frische Petersilie	Kaiserschmarrn A)M)G) mit Puderzucker und Apfelmus	
MENÜ 2	Putengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce M)G) dazu Reis sowie frische Petersilie	Spaghetti G) (Vollkornanteil) Bolognese D)G) vom bayrischen Rind mit geriebenem Hartkäse A)M) und Rucola	Herbstlicher Kartoffel-Gemüse Eintopf D) mit einem Paar Puten Wiener Würstel ^{1,5,7} , (P)	Hausgemachter Hackbraten (S/R/P) G)A)M) mit einer Rahmsauce M) dazu Kartoffel-Kürbispüree M)	Würfel vom Seelachsfilet F) in einer milden Thai Currysauce C)D)M) mit Kokosmilch und Gemüse dazu asiatischer Duftreis
DESSERT	Fruchtjoghurt M)		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!



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