

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW44 26. - 30.10.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE		Kürbiscremesuppe M)G) V		Gemüsebrühe mit Flädle und Gemüse A)G)D)M) V	
MENÜ 1 VEGETARISCH	Hausgemachte Blätterteig Quiche G)M)A) mit Lauch, Karotte und Kirschtomaten dazu ein griechischer Salat B) mit Fetakäse M)	Bayrischer Apfelstrudel A)G) mit Vanillesoße M)G) und Puderzucker	Rahmschwammerl M)G) mit Karottenwürfeln und hausgemachten Serviettenknödel G)M)A)	Spaghetti G) (mit Vollkornanteil) dazu Carbonarasoße M)G) mit Erbsen sowie geriebenen Hartkäse M)A)	Kartoffel- Schupfnudeln A)G)D) mit vegetarischer Bratensoße G) auf Karottenrahm- gemüse M)G)
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	Spiral-Nudeln (mit Vollkornanteil) G) dazu Tomatensoße mit Gemüsebrunoise D) und Putenbratbällchen (4 Stk.) A)C)G)M)	Putenleberkäse 1,5,7 mit Röstkartoffeln und einer halben Essiggurke 4 C) dazu Tomatenketchup D)	Gebackener Seelachs G)F)C)M) an gelber Paprikarahmsoße G)M) dazu Reis mit Gemüsewürfeln D)	
DESSERT	Frische Frucht		Götterspeise (Rindergelatine) mit Vanillesoße M)		Milchreis M) mit Zimt & Zucker

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!



VEGETARISCHE
GERICHTE

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