

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW48 23.-27.11.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Klare Rinderbrühe mit Gemüseeinlage D) und Backerbsen G)A)M)				Blumenkohlcremesuppe G)M)D) ✓
MENÜ 1 VEGETARISCH	Djuvec Reis mit Tomatenwürfeln dazu mildes Ajvar und Gemüsebratbällchen (5 Stk.) A)C)D)G) ✓	Ricotta-Spinat-Tortellini A)G)M) mit Vollkornnudeln G) an einer Kräuterrahmsoße M)G) mit Karottenwürfeln ✓	Gemüsenudeleintopf A)G) mit frischem Lauch und Sellerie D) sowie vegetarischen Minimaultaschen (6 Stk.) A)G)D)C)M) dazu frische Petersilie ✓	Penne Nudeln G) (Vollkornanteil) mit Gemüsewürfeln D) an einer Butternut-Kürbisrahmsoße G)M) mit frischen Kräutern M) ✓	Kaiserschmarrn A)M)G) mit Puderzucker und Apfelmus ✓
MENÜ 2	Gebratene Putenbrust an einer Maronenbratensoße G)M) auf Nudeln (Vollkornanteil) G) mit Karottenwürfeln	Fleischpflanzerl (S/R) G)A)C) mit einer Bratenrahmsoße G)M) dazu Kartoffel-Selleriepüree M)D)	Pochierte Seelachswürfel „Wildfang“ F) in Dillrahmsoße G)M) dazu Reis mit Gemüsewürfeln D)	Putenbratbällchen (5 Stk.) A)C)G)M) in einer Bratenrahmsoße G)M) dazu eine Kartoffel-Karottengratin M) sowie Preiselbeeren	
DESSERT		Frische Frucht	Grißbrei mit Zimt & Zucker M)	Panna Cotta mit Pfirsichsoße 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“)