

SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW49 30.11. - 04.12.2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE		Gemüsebrühe mit Flädle und Gemüsewürfeln A)G)D)M)		Kürbiscremesuppe M)G)	
MENÜ 1 VEGETARISCH	Bunte Kartoffelgnocchi A)G) mit Karottenwürfeln dazu eine Tomatensoße D)G)M) sowie geriebener Hartkäse A)M)	Orientalisches Curry Gemüse C)D)M)G) dazu ein gebackenes Auberginenschnitzel A)G)M) sowie Cous Cous G) mit Tomaten und Fetakäse M)	Gemüsebratbällchen (5 Stk.) A)C)D)G) auf einem Gemüseragout M)G) aus Kohlrabi und Karotten dazu Kartoffeln	Mit Mozzarella M) überbackene Gemüselasagne M)G)D) mit Wurzelgemüse dazu Tomatensoße D)	Asiatische Reispfanne mit Gemüsewürfeln D) dazu Frühlingsrollen (5 Stk.) A)D)G)I) sowie eine milde Chili-Tomatensoße D)H)
MENÜ 2	Geschnetzeltes von der Schweinelende in einer Pilzrahmsoße G)M) mit Champignons dazu Reis sowie Erbsen-Karottengemüse M)	Spaghetti G) (Vollkornanteil) Bolognese D)G) vom bayrischen Rind mit geriebenem Hartkäse A)M) und Rucola	„Bunte Spätzle Pfanne“ Quark-Spätzle G)A)M) mit Karottenwürfen, Erbsen und Streifen vom Putenschinken ^{1,5,7} dazu eine Käsesahnesoße G)M) sowie frische Kräuter	Gebackenes Seelachsfilet G)F)C)M) mit Kartoffelgurkensalat und B)C) dazu hausgemachte Remouladensoße A)C)M)	
DESSERT	Frische Frucht		Fruchtjoghurt M)		Götterspeise (Rindergelatine) mit Vanillesoße 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!



VEGETARISCHE
GERICHTE

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