

# SCHÜLER MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!

SCHMACKOFATZ

KW49 06.12.-10.12.2021

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE		Tomatensuppe (G)(M)(D) mit Croutons (G)(M) ✓		Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage (D) und Backerbsen (G)(A)(M) ✓	
MENÜ 1 VEGETARISCH	Kartoffelschupfnudeln (A)(G)(D) mit vegetarischer Bratensoße (G) dazu Rahmsauerkraut (B)(M)(G) und Röstzwiebeln (G)	Rahmschwammerl (M)(G) mit Karottenwürfeln und Serviettenknödel (G)(M)(A) sowie frische Kräuter	Spaghetti (Vollkornanteil) (G) „Pizzaiola“ an Tomatensoße (D) mit Mozzarellastücken (M) und Zucchiniwürfeln	Warmer Milchreis (M) mit einem Kirschragout (G) dazu Zimt und Zucker	
MENÜ 2	Braten von der Putenbrust mit Maronen-Rosmarinsoße (G)(M) dazu Nudeln (G) (Vollkornanteil) und herbstliches Gemüse	Putenleberkäse <sup>1,5,7</sup> mit Schwenkkartoffeln dazu eine halbe Essigurke <sup>4</sup> (C)(B) sowie Tomatenketchup (D)	Gebratene Hähnchenkeule auf orientalischem Reis (C)(D) mit getrockneten Aprikosen (B) dazu ein Joghurt-Minz-Dip (M)	„Shepherds Pie“ englischer Rindfleischkartoffel-auflauf (M)(A)(G) dazu Wildpreiselbeeren	Gebackenes Fischfilet (F)(G)(A) mit Rahmspinat (G)(M) und Schwenkkartoffeln
DESSERT	Fruchtjoghurt (M)		FrISCHE Frucht		Panna Cotta (M) mit Karamellsoße (G)(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