

KINDER- MENÜ



ECHE LECKERBISSEN

Köstlich & Co
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW28 06.07. – 10.07.20

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Tomatencreme-
suppe M)G)

HAUPTSPESIE

Maccaroni A)G) mit
Kirschtomaten im
Ofen mit Käse
überbacken A)M)G)
dazu Tomatensoße D)

Mildes Thai Curry
C)D)G)M) mit
Gemüse dazu
vegetarische
Frühlingsrollen (4
Stück) A)D)G)I)
sowie Duftreis

Rahmspinat G)M)
dazu
Schwenkkartoffeln
und
Hähnchencrossies
(2 Stück) A)G)M)

Hühnerfrikassee M)G)
Penne Nudeln G) mit
jungem Mais

„Brot und Butter
Pudding“ A)G)M) mit
Früchten dazu
Vanillesoße M) und
Puderzucker

Gemischter Salat

DESSERT

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

Schokoladen-
pudding M)

Frische Frucht

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