

# KINDER- MENÜ



ECHTE LECKERBISSEN

Köstlich & Co  
CATERING

YUMMY!!!



SCHMACKOFATZ

KW21 22.05. – 26.05.23

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

VORSPEISE

Gemüsecremesuppe  
D)M)G)

HAUPTSPESIE

Chili sin Carne D)  
mit Paprika,  
Kidneybohnen,  
süßem Mais und  
Reis

Italienische  
Nudel G)  
(Vollkornanteil)  
Bolognese D)G)  
vom bayrischen  
Rind mit  
geriebenem  
Hartkäse A)M)

Warmer Milchreis  
M)G)A) mit  
Fruchtragout G) und  
Zimt Zucker

Eintopf mit roten  
Linsen C), Karotten-  
und  
Kartoffelwürfeln  
dazu ein Paar  
Puten Wiener 1,5,7

Spagetti G)  
(Vollkornanteil) dazu  
Carbonarasoße  
M)G) mit Erbsen  
sowie italienischer  
Hartkäse M)A)

Gemischter Salat

DESSERT

Vanillepudding M)

Frische Frucht

Fruchtjoghurt M)

Schokoladen-  
pudding 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!



VEGETARISCHE  
GERICHTE