

Speiseplan

Woche 08 für Schulen
17.02. bis 21.02.2020



Vegetarisch

Tagesgericht

MONTAG

Gebackenen
Camembert ^G^M)
Tagessalat
mit Sauerrahm – Preiselbeeren ^M)
dazu Butterkartoffeln ^C^D^M)

Schaschlikpfanne ^C^D^M)
von der Putenbrust
mit Paprikastreifen und
Butterreis ^C^D^M)

DIENSTAG

Tagess dessert

Scheiterhaufen ^A^B^G^M)
mit Äpfel, Rosinen
und Vanillesoße ^M)

Happy Fischfiguren ^A^G)
aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat ^C^D)

MITTWOCH

Tagessalat

Pasta ^G) „Napoli“
mit Tomatenrahmsauce ^C^D^M)
und geriebenen Käse ^M)

Currywurst ^{4,7} ^C^D)
von der Pute
mit einer feurigen
Curry – Soße ^I)
dazu Weißbrot ^G)

DONNERSTAG

Tagessobst

Spinatspätzle ^A^G^M)
mit einer feinen
Käserahmsauce ^M)
dazu saisonales Pfannengemüse
^C^D)

Schnitzel „Wiener Art“
^A^C^D^G^M)
von der Putenbrust
dazu einen feinen Kartoffelbrei ^M)

FREITAG

Kartoffelgnocchi ^G)
mit Frischkäsesauce ^C^D^M)
und Eisbergsalat mit Tagesdressing ^C^D^M)

Vanille – Grießpudding ^M)

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsmittel
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat

Wir weisen darauf hin, dass die Oskar Catering GmbH ein handwerklicher Betrieb ist.
Daher kann eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) nicht ausgeschlossen werden!
Dadurch können Spuren von allen Allergenen in den Speisen enthalten sein.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns kurzfristige Änderungen vorbehalten.

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



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer Oskar Catering Team!

OSKAR
KOCHHAUS
EVENTS · CATERINGSERVICE

Einen guten Appetit wünscht euch das Team vom
Kochhaus Oskar.