

Speiseplan

Woche 01
02.03. – 06.03.2020



MONTAG Fleischbällchen „Italia“ A)C)D)
vom Rinderhack mit Nudeln G)
dazu Tomaten-Gemüsesoße C)D)

Tagesjoghurt M)

DIENSTAG Gemüserahmsuppe C)D)M)
mit Kartoffel- und Karottenstücken
dazu ein Bauernbrot G)

Marmorkuchen A)G)M)N)
vom Blech mit Schokostreusel

MITTWOCH Pasta Bolognese C)D)G)
vom Rind, mit geriebenem Käse M)
und Karottenrohkost zum Schneiden

Tagespudding M)

DONNERSTAG Pfannkuchensuppe A)G)M)
von der Gemüsebrühe C)D)
Salzkartoffeln, Bunte Eier
und Kräuterquark M)

FREITAG Fischstäbchen C)D)G)F)
in der Pfanne gebraten
mit Kartoffelbrei M) und Gemüse C)D)

Obstsalat

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat
- 5) Mit Nitritpökelsalz, Nitrat

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

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



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer Oskar Catering Team!