

Speiseplan

Woche 01 für Schulen
02.03. bis 06.03.2020



Vegetarisch

Tagesgericht

MONTAG

Gemüse – Paella C)D)
Spanisches Gericht
Tagessalat
feine Reis – Gemüsepfanne
mit Zucchini, Paprika
und Zwiebeln

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

DIENSTAG

Gemüserahmsuppe C)D)M)
mit Kartoffel- und Karottenstücken
Tagessobst
Marmorkuchen A)G)M)N)
vom Blech mit Schokostreusel

Rahmgescnnetztes C)D)M)
von der Putenbrust
in einer Braten-Rahmsauce
mit feinen Butterkartoffeln M)

MITTWOCH

Pasta G) Vegetable
mit einer feinen
Tagessalat
Käse – Sahne – Soße C)D)M)
und geriebenem Käse M)

Pasta Bolognese C)D)G)
vom Rinderhackfleisch,
mit Wurzelgemüse
und geriebenem Käse M)

DONNERSTAG

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

Hähnchenfilets
im Knuspermantel A)C)D)G)
mit würzigen Kartoffel-Wedges C)D)
und Barbecuedipp C)D)

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

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!