

Speiseplan

Woche 02 für Schule
09.03. bis 13.03.2020



Vegetarisch

Tagesgericht

MONTAG

Gebackenen

Camembert G|M)

Tagessalat

mit Sauerrahm – Preiselbeeren M)
dazu Butterkartoffeln M)

Putenbraten

mit einer leckeren Natursoße C|D)

dazu Butterreis C|D|M)

DIENSTAG

Pasta „Allgäu“ G)

mit einer herzhaften

Tagessdessert

Allgäuer – Käserahmsoße
C|D|M)

Chili Con Carne (mild) C|D)

mit Rinderhack und

Kidneybohnen, Mais

mit röscher Bäckersemmel G|I)

MITTWOCH

Karotten - Kartoffelpuffer C|D)

mit Sour-Cream-Dip M)

Tagessalat

und schmackhaftem
Kohlrabigemüse C|D|M)

Seelachs im Backteig A|C|F|G)

mit Butterkartoffeln C|D|M)

und Farmersalat A|B|D|M)

DONNERSTAG

Gemüsebrühe C|D)

mit Backerbsen A|G|M)

Tagessobst

Kaiserschmarrn A|G|M)

mit Apfelmus 3)

Rindersaftgulasch C|D)

mit Rahmsoße C|D|M)

und leckeren Eierspätzlen A|C|D|G|M)

FREITAG

Hühnerfrikassee C|D)

von der Brust, mit Gemüsesoße C|D)

und Kroketten A|G|M)

Obst der Saison

- 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!