

Speiseplan

Woche 06
14.09. bis 18.09.2020



Vegetarisch

Tagesgericht

MONTAG

Gemüse-Couscous Pfanne
„Vegan“ C)D)
Tagessalat
Orientalisches Gericht mit
Linsen und Curry
abgeschmeckt

Lasagne „al Forno“ A)D)G)M)
vom Rinderhackfleisch
mit Mozzarella M) überkrustet

DIENSTAG

Tomatensuppe C)D)M)
mit Rahm verfeinert
Tagesobst
Feine Pfannkuchen A)G)M)
dazu Apfelmus 5)

Leberkäse 4)5) C)D)
mit Ketchup 2), Senf
dazu Kartoffelsalat C)D)

MITTWOCH

Ländlicher Kartoffeleintopf C)D)
mit Saisongemüse
und Mehrkornbrot G)H)

Chicken Fingers A)C)E)G)
in einer Cornflakespanade
mit Ketchup 2)
Maisgemüse C)D)
und Baguette-Semmel G)

DONNERSTAG

Hausmachernudeln G)
mit feiner Karottensoße C)D)M)
dazu geriebenen Käse M)

Bami Goreng C)D)G)I)
Indonesisches Gericht vom
Hähnchen mit Bandnudeln,
Gemüse & Sojasoße

Tagesdessert

FREITAG

Kartoffelauflauf C)D)M)
mit Gouda M) überkrustet
dazu Tagesgemüse der Saison C)D)

Karottenkuchen A)G)H)I)M)N)

- 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!