

Speiseplan

Woche 07
21.09. bis 25.09.2020



Vegetarisch

Tagesgericht

MONTAG

Tagessalat

Pizza Margharita **G)**
mit Tomatensugo
und italienischen Kräutern
mit Käse überbacken **M)**

Putenschnitzel „Natur“
mit Rahmsauce **C)D)M)**
dazu Kartoffelrösti **A)G)M)**,

DIENSTAG

Tagessdessert

Käsespätzle **A)C)D)G)M)**
nach „Schwäbischer Art“
in einer Rahm-Käsesauce **C)DM)**

Piccata Milanese **A)G)M)**
in einer Käse-Eihülle gebraten
dazu Tomatensauce **C)D)**
und Nudeln **G)**

MITTWOCH

Tagessalat

Gemüselasagne
„Mediterran“ **C)D)G)**
im Ofen gebacken **C)D)**
mit Mozzarella **M)** überkrustet

Kibbelingfilet
im Backteig **A)C)F)G)**
mit Curry - Kokos - Soße **C)D)**
Wildreis **C)D)**

DONNERSTAG

Tagessobst

Kohlrabirahmsuppe **C)D)M)**
mit einer Scheibe
Mehrkornbrot **G)H)**
Kaisermarrn **A)G)M)**
mit Apfelkompott **3)**

Bifteki **A)M)**
vom Rind
mit Feta-Kräuterkäse gefüllt
dazu Kartoffeln **C)D)**
und Tzatziki **M)**

FREITAG

Grießnudeln **G)**
mit Gartengemüse-
Tomatensauce **C)D)**
und geriebenem Käse **M)**
Mango - Salat

- 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!