

Speiseplan

Woche 01
12.10. bis 16.10.2020



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

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

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

Tagessalat

DIENSTAG

Rahmgeschnetztes C)D)M)
von der Putenbrust
in einer Braten-Rahmsoße
mit feinen Butterkartoffeln M)

Gemüserahmsuppe C)D)M)
mit Kartoffel- und Karottenstücken
Gemüse – Cous Cous Pfanne
C)D)G)
von verschiedenen Saisongemüsen

Tagessobst

MITTWOCH

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

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

Tagessalat

DONNERSTAG

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

Pfannkuchensuppe A)G)M)
von der Gemüsebrühe C)D)
Salzkartoffeln, OmelettA)
und Kräuterquark M)

Tagessdessert

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!