

Speiseplan

Woche 02
19.10. – 23.10.2020



MONTAG Putenbraten
mit leckerer Natursoße C)D)
dazu Butterreis M)

Tagesgemüse C)D)

DIENSTAG Pasta „Allgäu“ G)
mit herzhafter Allgäuer-Käsesoße C)D)M)
dazu Salat vom Gärtner C)D)M)

Vanille - Naturjoghurt M)

MITTWOCH Seelachs im Backteig A)C)F)G)
mit Butterkartoffeln C)D)M)
und Farmersalat A)B)D)M)

Fruchtquark M)

DONNERSTAG Gemüsebrühe C)D)
mit Backerbsen A)G)M)

Kaiserschmarrn A)G)M)
mit Apfelmus 3)

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
- 5) Mit Nitritpökelsalz, Nitrat

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

Wir weisen darauf hin, dass die Oskar Catering GmbH ein handwerklicher Betrieb ist.
Eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) kann daher nicht ausgeschlossen werden!
Deshalb können Spuren von allen Allergenen in den Speisen enthalten sein.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns kurzfristige Änderungen vorbehalten



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer Oskar Catering Team!