

Speiseplan

Farbenwoche
01.11. – 06.11.2020



MONTAG

Kabeljaufilet
mit Schwarzwurzeln in Rahm C)D)M)
dazu Butterreis C)D)

Naturjoghurt M)

DIENSTAG

Spinatspätzle A)G)M)
mit einer feinen Käserahmsoße M)
dazu ein Petersilientopping

Kiwi

MITTWOCH

Bio- Polenta Käseschnitte A)C)D)G)M)
mit Curry-Kokos-Soße C)D)
ein schmackhaftes Maisgemüse C)D)

Marmorkuchen A)G)M)N)

DONNERSTAG

Pasta G) „Napoli“
mit Tomatenrahmsoße C)D)M)
dazu Rotebeete-Apfelsalat C)D)

Kirschquark M)

FREITAG

Putenschnitzel „Natur“
mit Paprikarahmsoße C)D)M)
dazu Kartoffelrösti A)G)M)

Gurkensalat C)D)M)

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat
- 5) Mit Nitrit Pökelsalz, 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!