

Speiseplan

Woche 07
30.11. bis 04.12.2020



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

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

Tagessalat

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

DIENSTAG

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

Tagesobst

Tomatensuppe C)D)M)
mit Rahm verfeinert

Feine Pfannkuchen A)G)M)
dazu Apfelsmus 5)

MITTWOCH

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

Tagessalat

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

DONNERSTAG

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

Tagesdessert

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

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!