

# Speiseplan

Woche 09  
14.12. bis 18.12.2020



## Tagesgericht

## Vegetarisch

**MONTAG**

Putengeschnetzeltes  
von der Brust  
in einer Tomatensoße C)D)  
mit Pasta G)

Salat  
der Saison

Hausgemachte Kartoffel -  
Gnocchi A)G)I)M)  
mit einer Käserahmsoße C)D)M)  
dazu geriebenen Mozzarella  
M)

**DIENSTAG**

Kabeljaufilet „Mediterrane“  
C)D)  
mit einer leichten Zitronensoße  
C)D)  
dazu Butterkartoffeln C)D)M)

Tagesdessert

Bio Polenta-Käseschnitte A)D)G)M)  
Maisgrieß mit Lauch,  
Kuhmilchkäse  
dazu Rucola-Frischkäsedipp M)

**MITTWOCH**

Schweinebraten  
mit Natursoße C)D)  
dazu Semmelknödel A)C)D)G)

Salat  
der Saison

Falafel Bällchen A)C)D)G)M)  
mit Sourcream M)  
dazu Kohlrabirahmgemüse  
C)D)M)

**DONNERSTAG**

Cordon Bleu 2)5) A)G)M)  
von der Pute mit Käse  
und Putenschinken gefüllt,  
dazu Kartoffelsalat C)D)

Tagesobst

Gemüsebrühe C)D)  
mit Grießnockerl A)C)D)G)

Hausmacher-Spätzle A)C)D)G)M)  
mit Champignonrahmsoße C)D)M)

**FREITAG**

Kartoffelrahmgulasch C)D)M)  
aus Wurzelgemüse, mit Putenwiener 2,3, C)D)  
dazu Mehrkornbrot G)H)

Fruchtquark M)

- 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!