

# Speiseplan

Woche  
11.01. – 15.01.2021



**MONTAG** Pennnudeln <sup>G)</sup>  
in Tomatensoße  
dazu geriebenen Käse <sup>M)</sup>

Fruchtjoghurt <sup>M)</sup>

**DIENSTAG** Gemüsebrühe <sup>C)D)</sup>  
mit Pfannkuchenstreifen <sup>A)C)D)G)M)</sup>  
Hausgemachte Spätzle <sup>A)C)D)G)M)</sup>  
mit Rahmsauce <sup>C)D)M)</sup>

**MITTWOCH** Salzkartoffeln, Omelett <sup>A)</sup>  
und Kräuterquark <sup>M)</sup>

Windbeutel mit Vanillesahne <sup>A)G)M)</sup>

**DONNERSTAG** Köttbular vom Rind <sup>A)C)D)G)</sup>  
dazu Couscous <sup>C)D)</sup>  
und Tzatziki <sup>M)</sup>

Tagespudding <sup>M)</sup>

**FREITAG** Fischstäbchen <sup>C)D)G)F)</sup>  
in der Pfanne gebraten  
mit Kartoffelbrei <sup>M)</sup>

Obstquark <sup>M)</sup>

- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat
- 5) Mit Nitritpökelsalz, Nitrat

<sup>A)</sup> Ei; <sup>B)</sup> Sulfite; <sup>C)</sup> Senf; <sup>D)</sup> Sellerie; <sup>E)</sup> Erdnüsse; <sup>F)</sup> Fisch; <sup>G)</sup> Gluten; <sup>H)</sup> Sesam; <sup>I)</sup> Soja;  
<sup>J)</sup> Weichtiere; <sup>K)</sup> Krebstiere; <sup>L)</sup> Lupine; <sup>M)</sup> Milch; <sup>N)</sup> 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 enthalten sein.

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



Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer Oskar Catering Team!