

# Speiseplan

Woche  
18.01. - 22.01.2021



**MONTAG** Fleischbällchen „Italia“ A)C)D)  
vom Rinderhack  
mit Nudeln G)  
dazu Tomatensoße C)D)  
Karottensalat C)D)

**DIENSTAG** Käsespätzle A)C)D)G)M)  
nach „Schwäbischer Art“  
in einer Rahm-Käsesoße C)D)M)  
dazu Blattsalat mit Dressing C)D)M)  
Naturjoghurt M)

**MITTWOCH** Hähnchenfilets  
im Knuspermantel A)C)D)G)  
mit würzigen Kartoffel-Wedges C)D)  
und BBQ - Soße C)D)  
Fruchtjoghurt M)

**DONNERSTAG** Falafel Bällchen A)C)D)G)M)  
dazu Couscous C)D)  
und Sourcream M)  
Tagesobst

**FREITAG** MSC - Kabeljaufilet „Natur“ C)D)F)  
mit einer leichten Rahmsoße C)D)  
dazu Butterkartoffeln C)D)M)  
Gurkensalat C)D)M)

- 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 enthalten sein.

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



Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer Oskar Catering Team!