

Speiseplan

KW 07
12.02. bis 16.02.2024



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Blattsalat mit Dressing C)D)M)

Cannelloni „Verde“ A)D)G)M)
mit Ricotta und Spinat gefüllt
dazu eine fruchtige
Tomatensoße C)D)M)

DIENSTAG

Vorspeise:

Hauptgang: Putenwiener 5)C)D)
mit Kartoffelsalat C)D)
und Ketchup D)

Dessert: Krapfen G)A)M)

MITTWOCH

Vorspeise:

Hauptgang: Fischburger zum selbst belegen
MSC-Fischpflanzerl A)C)D)F)G)
mit frischer Bäckersemmel G)
Chinakohl mit Americandressing C)D)M)

Dessert: Naturjoghurt mit Müsli G)M)3)

DONNERSTAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Pasta Veggi G)
Spirellinudeln mit einer
Gemüse-Linsenbolognese C)D)
und geriebenem Kuhmilchkäse M)
Tagesobst

FREITAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Gurkenrahmsalat C)D)M)
Gemüseknusperschnitzel A)C)D)G)
im Ofen gebraten
dazu frische Salzkartoffeln



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

* Das Gericht wurde hergestellt mit Rind-, Schweine-, Putenfleisch, Milch und Milcherzeugnisse, Teigwaren, Gebäck und Kartoffeln aus dem Programm: „Geprüfte Qualität aus Bayern“.

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!