

Speiseplan

KW 14
04.04. bis 08.04.2022



Tagesgericht

Vegetarisch



MONTAG

Karottensticks
mit Dip ^{M)}

**Hühnergchnetzeltes
von der Landhuhn-Brust
in einer Tomatensoße ^{C)D)}
mit Pasta ^{G)}**

**Falafel Bällchen ^{A)C)D)G)M)}
mit Sourcream ^{C)D)M)}
dazu saisonales Kartoffel-
Blumenkohlrahmgemüse ^{C)D)M)}**

DIENSTAG

Saisonjoghurt
^{M)}

**MSC - Seelachs
im Backteig ^{A)C)F)G)}
mit frischen aromatischen
Wokgemüse ^{C)D)}
dazu Vollkornreis ^{C)D)}**

**Knusper-Polenta-Ecke ^{A)C)D)G)M)}
Maisgrieß mit Lauch
und Kuhmilchkäse
dazu einen Rucola-
Friskäsedip ^{M)}**

MITTWOCH

Krautsalat ^{C)} oder
Maissalat ^{C)D)}

**Schweinebraten
mit einer traditionelle -
bayrische Bratensoße ^{C)D)}
dazu Semmelknödel ^{A)C)D)G)M)}
und Krautsalat ^{C)D)}**

**Bio-Tortellini ^{A)D)G)I)M)}
mit Karotten, Spinat
& Erbsen gefüllt
dazu eine Käserahmsauce ^{C)D)M)}
mit geriebenen Mozzarella ^{M)}
Maissalat ^{C)D)}**

DONNERSTAG

Obst der Saison

**Cordon Bleu ^{2,5)A)G)M)}
Zarte Hähnchenbrust gefüllt
mit Käse und Putenschinken
dazu Kartoffel - Gurkensalat ^{C)D)}**

**Gemüsebrühe ^{C)D)}
mit Grießnockerl ^{A)C)D)G)M)}
Hausmacher Spätzle
^{A)C)D)G)M)} mit leckerer
Champignonrahmsauce ^{C)D)M)}**

FREITAG

Mango - Ananas
Salat

**Pichelsteiner Gemüseeintopf ^{C)D)}
mit Putenwiener
Saisongemüse und
Vollkornbrötchen ^{G)H)}**



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

* Das Gericht wurde hergestellt mit dem 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!



www.gq-bayern.de

**OSKAR
KOCHHAUS**
EVENTS · CATERINGSERVICE