

# Speiseplan

KW 18  
02.05. bis 06.05.2022



## Tagesgericht

## Vegetarisch

### MONTAG

Romanasalat mit Dressing C)D)M)

Kartoffel - Gnocchi A)B)G)M) mit einer schmackhaften Putenschinken-Sahnesoße C)D)M) dazu gerieb. Emmentaler M)

Gnocchi A)B)G)M) „Napoli“ mit einer fruchtigen Tomatensoße C)D)M) mit pürierten Sommergemüse dazu gerieb. Emmentaler M)

### DIENSTAG

Tagesobst

MSC - Seelachs im Popkornmantel C)D)F)G) mit einer Paprikarahmsauce C)D)M) und Gemüsereis C)D)

Kleine-Frühlingsrollen A)C)D)G)H)I)N) Reiseröllchen mit Frühlingsgemüse dazu süß-sauer Asiasoße 2)5) C)D) und Koch-Reis C)D)

### MITTWOCH

Schokopudding M)

Rindersaftgulasch C)D) von der Keule mit einer Natur-Bratensoße C)D) dazu Hausmacher Eier-Spätzle A)G)M)

Bio-Polenta Käsetasche A)C)D)G)M) mit Lauch gefüllt dazu einen herzhaften Joghurt - Gurken-Dip C)D)M) und Karottensalat C)D)M)

### DONNERSTAG

Erdbeer - Quark M)

Wollwurst 2,3) C)D) vom Kalb mit ländlicher Bratensoße C)D) dazu Bayrisch Kraut C)D) und röscher Bäckersemmel G)

Italienische Minestrone C)D) mit Tortellini, Tomatenwürfel, Karotten und Pastinaken dazu eine Toscana - Semmel G)H)

### FREITAG

Griechischen Joghurt mit Müsli B)M)

Pasta Spirelli G) Spirellinudeln vom Bernbacher dazu eine feine - cremige Champignon - Frischkäsesoße C)D)M) und Bohnensalat C)D)

- 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



AUS DER REGION



Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer Oskar Catering Team!



www.gq-bayern.de

OSKAR  
KOCHHAUS  
EVENTS · CATERINGSERVICE