

# Speiseplan

KW 7  
14.02. bis 18.02.2022



## Tagesgericht

## Vegetarisch

**MONTAG**

Gurkensalat -  
Vinaigrette C)D)

**Fleischpflanzerl v. Rind A)C)D)G)**  
**dazu eine traditionell-bayrische**  
**Bratensoße C)D)**  
**und feinen Kartoffelbrei M)**

**Gemüse-Maultaschen A)C)D)G)**  
**„Schwäbische Art“**  
in der Gemüsebrühe mit  
Bio - Karottengemüse C)D)M)

**DIENSTAG**

Obst der Saison

**Cevapcici vom Pfannengrill**  
aus der Putenbrust  
mit **Gemüsereis C)D)**  
und herzhafter **LetchosöÙe C)D)**

**Kartoffelsuppe C)D)M)**  
mit **Rahm verfeinert**  
**Leckere Pfannkuchen A)G)M)**  
dazu **Waldfruchtaufstrich I)M)N)**

**MITTWOCH**

Endiviensalat mit  
Joghurdressing  
C)D)M)

**Grillhähnchenkeule C)D)**  
vom Landhuhn  
mit einer **Natur-BratensoÙe C)D)**  
dazu **Spiralnudeln G)**

**Pizza Margharita G)**  
**Italienischer Pizzateig**  
mit **Tomaten-Kräutersugo C)D)**  
und **Mozzarella überbacken M)**  
dazu **saisonales Fruchtmus**

**DONNERSTAG**

Tages-Quark M)

**MSC - Seelachsfilet**  
**im KäÙe-Kräutermetel A)F)G)M)**  
mit **Bio-Karottenrahmgemüse**  
C)D)M) und **hausmacher**  
**Kartoffelsalat C)D)**

**Schupfnudeln gebraten A)G)M)**  
**Kartoffelnudeln** aus der Pfanne  
mit einer **mediterranen**  
**Gemüse - KräutersöÙe C)D)**

**FREITAG**

Vanillepudding M)

**Pennennudeln G)**  
**„südfrenchösische Art“ mit**  
**Tomaten Gemüseragout C)D)**  
dazu **saisonalen**  
**Blattsalat C)D)M)**

\* Das Gericht wurde hergestellt mit dem Rindfleisch aus dem Programm:  
„Geprüfte Qualität aus Bayern“.

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

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