

Speiseplan

KW 11
14.03. bis 18.03.2022



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

MSC - Kibbelingfilet
im Backteig A)C)F)G)M)
mit feiner Curry-Kokos-
Soße C)D) dazu **Wildreis** C)D)

Eisbergsalat
mit Dressing
C)D)M)

Gemüsepfanne „Bollywood“
C)D)M)
Linsen, Bohnen, Karotten &
Spinat mit feiner Curry-Kokos-
Soße dazu **Wildreis** C)D)

DIENSTAG

Piccata Milanese
von der Hühnerbrust A)G)M)
in einer Käse-Eihülle gebraten
dazu eine **Tomatensoße** C)D)
und **Pasta Spirelli** G)

Apfel -
Naturjoghurt M)

Gemüselasagne „Mediterran“
im Ofen gebacken C)D)G)M) von
Zucchini, Auberginen, Tomaten
und **Mozzarella überkrustet** M)

MITTWOCH

Putenschnitzel „Landhof“
aus dem Pfannengrill
mit feiner **Rahmsauce** C)D)M)
dazu **Kartoffelrösti** A)G)

Karottenrohkost
mit Dip M)

Käsespätzle A)C)D)G)M)
nach „Schwäbischer Art“
Hausgemachte Eierknöpfli
in einer **Rahm - Käsesauce** C)D)M)
und **Saisonquark** M)

DONNERSTAG

Bifteki A)M) vom Rind
mit **Feta-Kräuterkäse** gefüllt
dazu **Bauern - Kartoffeln**
und **milden Tzatziki** M)

Obst der Saison

Gelbe Karottenrahmsuppe
C)D)M) mit **gehaltvollen**
Mehrkornbrot G)H)

Oma's Kaiserschmarrn A)G)M)
mit **fruchtigen Apfelkompott** 3)

FREITAG

Karottenkuchen
A)G)H)I)M)N)

Grießnudeln A)G)M)
mit einer **fruchtigen**
Saisongemüse-Tomatensoße C)D)
und **geriebenem Bergkäse** M) dazu
Gurkensalat in Kräutervinaigrette 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