

Speiseplan



KW 22
30.05. bis 03.06.2022
Farbenwoche

MONTAG

Blattsalat
mit Dressing
C)D)M)

Spinatspätzle A)G)M)
mit einer feinen
Kürbis-Curcuma-Rahmsauce
C)D)M)
dazu Zucchini Gemüse C)D)

DIENSTAG

Obst der Saison

Happy Fischfiguren A)F)G)
in einen Backteig
dazu Salzkartoffeln C)D)
und Remoulade A)B)C)D)H)M)

MITTWOCH

Fruchtmus

Pasta G) „Napoli“
mit einer köstlichen
Tomatenrahmsauce C)D)M)
und geriebenen Kuhmilchkäse M)
dazu Karottensalat

DONNERSTAG

Saisonquark M)

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

FREITAG

Schokoladen
pudding M)

„Italienische“ Gnocchi A)G)M)
Handgemachte Nockerl
mit Frischkäsesoße C)D)M)
dazu Eisbergsalat mit
Balsamicodressing C)D)M)

- 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.gg-bayern.de

**OSKAR
KOCHHAUS**
EVENTS · CATERINGSERVICE