

# Speiseplan

KW 23  
06.06. bis 10.06.2022



## Tagesgericht

## Vegetarisch

MONTAG

**Vorspeise:** Feiertag  
**Hauptgang:** Wir wünschen Ihnen  
Einen schönen Feiertag  
und schöne Ferien  
**Dessert:** Ihr Oskar Catering Team

**Feiertag**  
Wir wünschen Ihnen  
Einen schönen Feiertag  
und schöne Ferien  
Ihr Oskar Catering Team

DIENSTAG

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** MSC-Seelachs im Backteig A)C)F)G)  
mit frischen aromatischen  
Wokgemüse C)D)  
dazu Vollkornreis C)D)  
**Dessert:** Saison-Joghurt M)

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

MITTWOCH

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:**  
**Dessert:**

**Gemüsebrühe** C)D)  
mit Grießnockerl A)C)D)G)M)  
**Hausmacher Spätzle** A)C)D)G)M)  
mit einer Champignonrahmsauce C)D)M)  
**Obst der Saison**

DONNERSTAG

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:**  
**Dessert:**

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** Pichelsteiner Gemüseeintopf C)D)  
mit Putenwiener 4)5), Ackergemüse  
und Vollkornbrötchen G)H)  
**Dessert:** Saisonalen Obstsalat

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

\* Das Gericht wurde hergestellt mit Rind-, Schweine-, Putenfleisch, Milch und Milchzeugnisse, 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!