

# Speiseplan

KW 25  
20.06. bis 24.06.2022



## Tagesgericht

## Vegetarisch

MONTAG

**Vorspeise:** Blattsalat mit Dressing C)D)M)  
**Hauptgang:** Ofenfrischer Putenbraten vom Bauernhof mit leckerer Natursoße C)D) dazu feinen Reis  
**Dessert:**

Blattsalat mit Dressing C)D)M)  
Backkäse „Griechische Art“ A)C)D)G)M)  
Fetakäse im Teigmantel mit schmackhaften Tzatziki C)D)M) dazu Salzkartoffeln

DIENSTAG

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** Fleischbällchen- Eintopf C)D) vom Rinderhackfleisch mit Saisongemüse C)D) und frischer Bäckersemmel G)I)  
**Dessert:** Schokopudding M)

Gemüsepflanzerl C)D) aus der Pfanne gebraten mit schmackhaften Süßkartoffel - Saisongemüse C)D) Schokopudding M)

MITTWOCH

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** MSC Seelachsfilet A)C)F)G) im Backteigmantel mit Salzkartoffeln und leichter Senfsoße  
**Dessert:** Naturjoghurt M)

Fruchtigen Karottensalat C)D)  
Pasta „Allgäu“ G) mit einer herzhaften Allgäuer - Käserahmsauce C)D)M)  
Naturjoghurt M)

DONNERSTAG

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** Paprika-Rahmgulasch C)D) vom Bauernrind mit Paprikarahmsauce C)D)M) und leckeren Nudeln G)  
**Dessert:** Obst der Saison

Gelbe Karottenrahmsuppe C)D)M) mit gehaltvollen Mehrkornbrot G)H)  
Omas Kaiserschmarrn A)G)M) mit fruchtigen Apfelmark 3)  
Obst der Saison

FREITAG

**Vorspeise:**  
**Hauptgang:** Hühnerfrikasee C)D) vom Landhähnchen mit einer Bio-Erbsenrahmsauce C)D)M) und Kartoffelkroketten A)G)M)  
**Dessert:** Saison-Quark M)

- 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!