

Speiseplan

KW 26
27.06. bis 01.07.2022



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise: Gurkensalat-Vinaigrette C)D)
Hauptgang: Fleischpflanzerl vom Rind A)C)D)G)
dazu eine traditionell-bayerische
Bratensoße C)D)
und feinen Kartoffelbrei M)
Dessert:

Gurkensalat-Vinaigrette C)D)
Gemüse-Maultaschen A)C)D)G)
„Schwäbische Art“
in der Gemüsebrühe dazu
Bio-Erbsengemüse C)D)M)

DIENSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Cevapcici aus dem Pfannengrill
von der Putenbrust
mit Gemüseris C)D)
und herzhafter Letchosoße C)D)
Dessert: Obst der Saison

Buchstabensuppe C)D)G)
von der Gemüsebrühe
Hausgemachte Pfannkuchen A)G)M)
dazu Erdbeermarmelade B)
Obst der Saison

MITTWOCH

Vorspeise:
Hauptgang: Grillhähnchenkeule C)D) vom Landhuhn
mit Natur-Bratensoße C)D)
dazu Spiralnudeln G)
Dessert: Saisonales Fruchtmus M)

Endiviensalat -Joghurt-Dressing C)D)M)
Pizza Margarita G)
mit Tomaten-Kräutersugo C)D)
und Mozzarella überbacken
Saisonales Fruchtmus M)

DONNERSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: MSC-Seelachs im
Käse-Kräutermantel A)F)G)M)
mit Bio-Karottenrahmgemüse C)D)M)
und hausmacher Kartoffelsalat C)D)
Dessert: Tagesquark M)

Schupfnudeln gebraten A)G)M)
Kartoffelnudeln aus der Pfanne
mit einer feinen
Bio - Karottenrahmgemüse C)D)M)
Tagesquark M)

FREITAG

Vorspeise:
Hauptgang:
Dessert:

Sommerlicher Karottensalat C)D)M)
Pennnudeln G)
„südfranzösische Art“
mit pürierten Tomaten-Gemüseragout C)D)
Vanillepudding 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 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!