

Speiseplan

KW 27
04.07. bis 08.07.2022



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise: Romanasalat Tagesdressing C)D)M)
Hauptgang: Kartoffel-Gnocchi A)B)G)M)
mit einer schmackhaften
Putenschinken-Sahnesoße C)D)M)
dazu geriebenen Emmentaler M)
Dessert:

Romanasalat Tagesdressing C)D)M)
Gnocchi „Napoli“ A)B)G)M)
mit einer fruchtigen Tomatensoße C)D)M)
mit pürierten Sommergemüse
dazu geriebenen Emmentaler M)

DIENSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: MSC-Lachsfilet
im Popkornmantel C)D)F)G)
mit einer Paprikasoße C)D)M)
und Gemüserais C)D)
Dessert: Obst der Saison

Kleine Frühlingsrollen A)C)D)G)H)I)N)
Reisteigröllchen mit Frühlingsgemüse
dazu süß-sauer Asiasoße 2)5) C)D)
und Koch-Reis C)D)
Obst der Saison

MITTWOCH

Vorspeise:
Hauptgang: Rindersaftgulasch von der Keule C)D)
mit Natur-Bratensoße C)D)
dazu Hausmacher-Eierspätzle A)G)M)
Dessert: Schokopudding M)

Karottensalat C)D)
Bio-Polenta Käsetaschen A)C)D)G)M)
mit Lauch gefüllt, dazu einen
herzhaften Joghurt-Gurken-Dip C)D)M)
Schokopudding M)

DONNERSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Wollwurst vom Kalb 2,3) C)D)
mit ländlicher Bratensoße C)D)
dazu Bayrisch Kraut C)D)
und röscher Bäckersemmel G)
Dessert: Erdbeer-Quark M)

Sommerliche Minestrone A)C)D)G)
mit Ravioli, Tomatenwürfeln,
Karotten und Pastinaken
dazu Mehrkornbrot G)H)
Erdbeer-Quark M)

FREITAG

Vorspeise:
Hauptgang:
Dessert:

Gurkenpommes
Rote Beete Eierspätzle A)G)M)
dazu eine feine Champignon-
Frischkäsesoße C)D)M)
Griechischer Joghurt mit Müsli B)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!