

Speiseplan KW 29 18.07. bis 22.07.2022



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise: Eisbergsalat mit Dressing C)D)M)
Hauptgang: Kibberlingfilet im Backteig A)C)F)G)M)
 mit feiner Curry-Kokos-Soße C)D)
 und Wildreis C)D)
Dessert:

Eissalat mit Dressing C)D)M)
 Gemüsepfanne „Bollywood“ C)D)M)
 Linsen, Bohnen, Karotten & Spinat
 mit feiner Curry-Kokos-Soße C)D)
 dazu Wildreis C)D)

DIENSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Piccata Milanese vom Huhn A)G)M)
 in einer Käse-Eihülle gebraten
 dazu eine Tomatensoße C)D)
 und Pasta Spirelli G)
Dessert: Pfirsich - Naturjoghurt M)

Gemüselasagne „Mediterran“ C)D)G)M)
 im Ofen gebacken von Zucchini,
 Auberginen, Tomate
 mit Mozzarella überkrustet M)
 Pfirsich - Naturjoghurt M)

MITTWOCH

Vorspeise:
Hauptgang: Putenschnitzel „Landhof“
 aus dem Pfannengrill
 mit feiner Rahmsauce C)D)M)
 dazu Kartoffelrösti A)G)
Dessert: Kirschquark M)

Karottensticks
 Käsespätzle A)C)D)G)M)
 nach „Hausmacher Art“
 Eierknöpfli in einer
 Käse-Rahmsauce C)D)M)
 Kirschquark M)

DONNERSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Bifteki vom Rind A)M)
 mit Feta-Kräuterkäse gefüllt
 dazu Bauern-Kartoffeln
 und milden Tzatziki M)
Dessert: Obst der Saison

Gelbe Karottenrahmsuppe C)D)M)
 mit gehaltvollem Mehrkornbrot G)
 Omas Kaiserschmarrn A)G)M)
 mit fruchtigen Apfel - Zimtmus 3)
 Obst der Saison

FREITAG

Vorspeise:
Hauptgang:
Dessert:

Gurkensalat - Kräutervinaigrette C)D)
 Grießnudeln A)G)M)
 mit fruchtiger Saisongemüse-
 Tomatensoße C)D)
 dazu geriebenen Bergkäse M)
 Karottenkuchen A)G)H)I)M)N)

- 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!