

Speiseplan

KW 30
25.07. bis 29.07.2022



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise: Romanasalat mit Dressing C)D)M)
Hauptgang: Lasagne „Forno“ A)D)G)M)
Rinderhack-Wurzelgemüesoße und Mozzarella überkrustet M)
Dessert:

Romanasalat mit Dressing C)D)M)
Calzone di Patate A)C)D)G)M)
Kartoffel-Cordon Bleu mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Saisongemüse C)D)

DIENSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Leberkäse vom Schwein 4)5) C)D)
mit süßen Hausmacher Senf 1)2)B)
dazu milden Kartoffelsalat C)D)
und eine Brezenstange G)
Dessert: Obst der Saison

Zucchini-suppe C)D)M)
mit Rahm verfeinert
Feine Pfannkuchen A)G)M)
dazu liebliches Apfelmark 3)
Obst der Saison

MITTWOCH

Vorspeise:
Hauptgang: MSC Kabeljaufilet „Mediterran“ C)D)F)
auf Gemüsestreifen
mit leichter Zitronensoße C)D)M)
dazu leckeren Gemüsereis C)D)
Dessert: Fruchtjoghurt M)

Gemüse-Knusper-Bagel
von knackigem Gartengemüse
dazu schmackhafte Hirten-Gemüsepfanne
A)C)D)G)I)M)
Fruchtjoghurt M)

DONNERSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Frühlingsrolle A)C)G)J)
im Reismantel gebacken, mit
Hähnchen & Asiagemüse gefüllt
dazu Reis & Wok Gemüse 2,5 C)D)
Dessert: Blechkuchen A)B)G)M)N)

Gurken in Dillrahm C)D)M)
Bernbacher Nudeln G)
in einer feinen KarottenrahmsöÙe C)D)M)
und geriebenen Kuhmilchkäse M)
Blechkuchen A)B)G)M)N)

FREITAG

Vorspeise:
Hauptgang:
Dessert:

Kartoffelauflauf „Omas Art“ C)D)M)
Heimische Kartoffeln
mit Gauda überkrustet M)
dazu dreierlei Karottengemüse C)D)
Fruchtquark 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!