

Speiseplan

KW 32
05.08. bis 09.08.2024



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise: Endiviensalat mit Dressing C)D)M)
Hauptgang: Kibbelingfilet im Backteig A)C)F)G)M)
mit feiner Curry-Kokos-Soße C)D)
dazu Wildreis

Dessert:

DIENSTAG

Vorspeise:
Hauptgang: Falafel Bällchen A)C)D)G)M)
mit Butterkartoffeln M)
dazu eine Blumenkohlsoße C)D)M)

Dessert:

Waldfruchtjoghurt M)

MITTWOCH

Vorspeise:
Hauptgang: Piccata Milanese vom Huhn A)G)M)
in einer Parmesan-Eihülle gebraten
dazu eine Tomatensoße C)D)
und Kochreis

Dessert:

Obst der Saison

DONNERSTAG

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

Dessert:

Beerenmus 3)

FREITAG

Vorspeise:
Hauptgang: Schwäbische Maultaschen A)C)D)G)
mit Rinderhack gefüllt
in der Rinderbrühe mit Wurzelgemüse

Dessert:

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 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!