

Speiseplan

KW 49
02.12. bis 06.12.2024



Tagesgericht

Vegetarisch

MONTAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Blattsalat mit Dressing A)C)M)

Eieromelette A)

aus der Pfanne gebraten
mit Salzkartoffeln

und Gurken-Kräuterquark C)D)M)

DIENSTAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Leberkäse vom Kalb 4)5) C)D)
mit süßem Hausmacher-Senf 1)2)B)
und dazu eine
Brezentange G)

Dessert:

Buttermilch-Brinendessert M)

MITTWOCH

Vorspeise:

Hauptgang:

Rindersaftgulasch von der Keule C)D)
im eigenen Saft geschmort
Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinake, Karotte
dazu Spätzle A)G)I)

Dessert:

Tagesobst

DONNERSTAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Bayrischen Semmelknödel A)C)D)G)

mit einer traditionellen Pilzrahmsauce M)C)D)

Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel, Pilze
dazu milden Krautsalat C)D)

Spritzgebäck G)

FREITAG

Vorspeise:

Hauptgang:

Dessert:

Rote Beete-Salat C)D)

Käsespätzle A)C)D)G)M)

nach „Hausmacher Art“

Eierknöpfli in Käse Zwiebel, Sellerie, Karotte,
Petersilienwurzel, Pastinake

Naturjoghurt mit Müsli M)B)



- 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!