

# Speiseplan

Woche 03  
21.01. – 25.01.2019



**MONTAG** Fleischbulette vom Rind **A)C)D)**  
dazu Bratensoße **C)D)**  
und feinen Kartoffelbrei **M)**

Tagesgemüse **C)D)**

**DIENSTAG** Kartoffelsuppe **C)D)M)**  
mit Rahm verfeinert  
  
Hausgemachte Pfannkuchen **A)G)M)**  
dazu Marmelade und Nutella **I)M)N)**



**MITTWOCH** Rindersaftgulasch **C)D)**  
von der Keule, mit Spiralnudeln **G)**  
und Gemüse **C)D)**  
  
Bircher – Joghurtmüsli **M)N)**



**DONNERSTAG** Fischpflanzerl **A)C)D)F)G)M)**  
mit Karottenrahmgemüse **C)D)M)**  
und Kartoffelsalat **C)D)**  
  
Obst der Saison



**FREITAG** Penne „südfranzösische Art“ **G)**  
in Tomaten-Gemüseragout **C)D)**  
dazu saisonaler Blattsalat **C)D)M)**  
  
Tagespudding **M)**



- 1) Mit Farbstoff
- 2) Mit Konservierungsstoff
- 3) Mit Antioxidationsmittel
- 4) Mit Phosphat
- 5) Mit Nitritpökelsalz, Nitrat

**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

Wir weisen darauf hin, dass die Oskar Catering GmbH ein handwerklicher Betrieb ist. Eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) kann daher nicht ausgeschlossen werden! Deshalb können Spuren von allen Allergenen enthalten sein.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir uns kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Einen guten Appetit wünscht euch  
Euer Oskar Catering Team!