

Speiseplan

Woche 04
28.01. - 01.02.2019



MONTAG Gemüsebrühe C)D)
mit Kalbsbratspätzle A)C)D)

Kartoffel - Rösti C)D)G)M)
mit leckerem Birnen - Apfelmus 3)



DIENSTAG Gnocchi „Napoli“ G)
in Tomatensoße C)D)M)
dazu geriebenen Käse M)
und Karottensalat C)D)

Obst der Saison



MITTWOCH Wollwurst vom Kalb 2,3) C)D)
mit Bratensoße C)D)
dazu Kartoffel-Gurkensalat C)D)
und
Bäckersemmel G)

DONNERSTAG Pasta Spirelli
mit feiner Gemüse-Käsesoße C)D)M)
dazu Salat der Saison C)D)M)

Tagespudding M)



FREITAG Seelachs im Knusperteig A)F)G)
mit Paprikasoße C)D)
und Gemüseris C)D)

Quarkspeise 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 in den Speisen enthalten sein.

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

Einen guten Appetit wünscht euch
Euer Oskar Catering Team!