



OSTEKUCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 21.11.-25.11.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 10,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Tafelspitz an Meerrettichsoße, dazu Boulliongemüse und Kartoffeln	Spaghetti in Schinken -Sahne-Soße mit feinen Erbsen und geriebenem Hartkäse	2 Gemüsefrikadell en an vegetarischem Nudelsalat und Remoulade
DI	GRÜNKOHL mit Kasselerlachs, Kohlwurst und/oder Pinkel (Aufpreis: 1,50 €) und Salzkartoffeln	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	
MI	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Bratensoße, dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse	Geflügelfrikadellen in Paprika-Gemüse-Soße, dazu Kartoffelpüree	
DO	„OSTEBURGER“ mit saftigem Beef und Steakhouse Pommes	Nudel-Gratin mit Hähnchenstreifen	
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Kaisergemüse, mit Kroketten und Sc. Hollandaise	Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	

* Gericht 1-3 inkl. kleinem **gemischtem Salat** oder **hausgemachtem Dessert**

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 28.11.-02.12.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 10,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Zarter Gyrosbraten mit Tomatenreis, dazu Krautsalat und Tzaziki	Gebratene Hähnchenbruststreifen in Kräutersoße, dazu Kaisergemüse und Spätzle	Schupfnudel- Gemüse-Pfanne in leichtem Kräuterrahmsoße, dazu geriebener Hartkäse
DI	GRÜNKOHL mit Kasselerlachs, Kohlwurst und/oder Pinkel (Aufpreis: 1,50 €) und Salzkartoffeln	Gebratenes Rotbarschfilet an Rahmspinat und Kartoffelpüree	
MI	Schweinerückensteak an Kräuterbutter und mediterranes Bratgemüse, dazu Rosmatrinkartoffeln	Strammer Max Schwarzwälder Schinken und 2 Spiegeleier auf feinem Schwarzbrot mit Gewürzgurke	
DO	Spießbraten mit Salzkartoffeln, kräftiger Sauce und Rosenkohl	Hähnchen-Brokkoli-Pfanne in leichter Kräutersoße, dazu Penne-Nudeln	
FR	Geschnetzeltes vom Schwein in leckerer Soße mit Paprika und Pilzen, dazu Rotkohl und Röstitaler	2 Fischfrikadellen mit Bratkartoffeln und Remoulade	

* Gericht 1-3 inkl. kleinem **gemischtem Salat** oder **hausgemachtem Dessert**

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene : *siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter*



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 05.12.-09.12.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 10,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Paniertes Schweineschnitzel mit Kroketten, buntes Gemüse und Sc. Hollandaise	Nudeln und Brokkoli in leckerer Schinken-Sahnesoße	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Kräuterbutter und ger. Hartkäse
DI	GRÜNKOHL mit Kasselerlachs, Kohlwurst und/oder Pinkel (Aufpreis: 1,50 €) und Salzkartoffeln	Krosser Backfisch mit Pellkartoffelsalat und Remoulade	
MI	Zarter Schweinenackenbraten mit Rotkohl, Kartoffelgratin und leckerer Soße	Asia Hähnchen-Nudelpfanne mit Gemüse und Sweet-Chili-Soße	
DO	Hähnchenknusperschnitzel „Madeleine“ mit Pfirsich, Sauce „Hollandaise“, Kroketten und buntem Gemüse	Bauernomlette mit Kartoffeln, Schinken, Ei und Gewürzgurke	
FR	Seelachfilet „Bordelaise“ mit Bratkartoffeln, Brokkoli und Kräutersoße	Hähnchenbrustfilet mit asiatischem WOK-Gemüse, dazu Curryreis und Sweet Chili-Soße	

* Gericht 1-3 inkl. kleinem **gemischtem Salat** oder **hausgemachtem Dessert**

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene :

siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter



OSTEKUCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 12.12.-16.12.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 10,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Cevapcicis mit Tomatenreis, Balkangemüse und Kräuter-Dipp	Nudel-Schinken-Gratin mit Mozzarella überbacken	3 Menüs gibt's ab 2023 wieder ;)
DI	GRÜNKOHL mit Kasselerlachs, Kohlwurst und/oder Pinkel (Aufpreis: 1,50 €) und Salzkartoffeln	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Pellkartoffelsalat und Remoulade	
MI	Hackbraten „a la Ostekoch“ mit Kartoffelgratin, buntes Gemüse und leckerer Bratensoße	Schupfnudel-Hähnchen-Pfanne mit reichlich frischem Gemüse in Kräuterrahmsoße	
DO	Zarter Schweinenackenbraten mit Rotkohl, Kartoffelgratin und leckerer Soße	Spaghetti Bolognese mit reichlich Einlage und geriebenem Hartkäse	
FR	Würziges Gyros vom Schwein dazu Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat	Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	

* Gericht 1-3 inkl. kleinem **gemischtem Salat** oder **hausgemachtem Dessert**

Hinweis:

- Änderungen vorbehalten
- Alle Gerichte auch außer Haus / zur Abholung
- Preise und Lieferumfang bei Bestellungen / Abholung außer Haus können abweichen

Zusatzstoffe / Allergene : *siehe Informationsmappe Allergene ; fragen Sie hierzu unsere Mitarbeiter*



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 12.12.-16.12.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 10,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	<p>Vom 19.12. bis zum 06.01. sind wir im Betriebsurlaub!</p> <p>Am 09.01.2023 sind wir wieder für Sie da.</p> <p>Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Weihnachtsfest, besinnliche Festtage und einen guten, vor Allem aber einen gesunden Start ins Jahr 2023!</p> <p>Ihr OSTEKOCH-Team...</p>		
DI			
MI			
DO			
FR			