



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 25.04.-29.04.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,50€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|---|---|--|----------------------------|
| MO | Rouladen vom Rind nach Hausfrauen Art dazu Kartoffeln und Prinzessbohnen | Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln | Geräucherte Putenbruststreifen, Nudeln und Tomaten in Kräutersoße, mit Mozarella überbacken | Kartoffel-Brokkoli-Gratin |
| DI | Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Paprika, dazu Butter-Spätzle | | Hühnerfrikasee auf Kräuterreis | |
| MI | Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Gouda an dazu Reis und Gemüse in fruchtiger Currysoße | | Penne-Spargel-Pfanne mit Kirschtomaten un Rucola in Pesto geschwenkt, dazu geriebener Hartkäse | |
| DO | Frikadellen „Ostekoch“ an Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Kaisergemüse | | Hähnchenstreifen in fruchtiger Currysoße mit Asia-Gemüse, dazu Reis | |
| FR | Paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsoße, dazu buntes Buttergemüse und Herzoginkartoffeln | | Puten-Gemüse-Auflauf mit Nudeln in Kräutersoße | |

* Gericht 1-4 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: 02.05.-06.05.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,90€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|---|--|--|--|
| MO | Deftiges Wurstgulasch mit Paprika, dazu Kartoffelpüree | 2 gebratene Fischfilets an Kartoffelsalat, dazu Remouladensoße | Hähnchen-Brokkoli-Pfanne in Kräuterrahmsoße, dazu Spätzle | Bunte Kartoffel-Spargelpfanne mit Tomaten und Rauke in Olivenöl geschwenkt |
| DI | Cordon Bleu vom Huhn mit Käse und Geflügelschinken gefüllt, dazu Rahmgemüse und Kroketten | | Geflügelhackbällchen in Rahmsoße auf Gemüsereis | |
| MI | Krosser Knipp mit Bratkartoffeln, Apfelkompott, Spiegelei und Gewürzgurke | | Hähnchenbruststreifen an geschwenktem Chicoree mit Kartoffeln und Rosmarinsoße | |
| DO | Gegrillte Krakauer an Sauerkraut, dazu cremiges Kartoffelpüree | | Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke | |
| FR | Kasselerbraten an Ananas-Zwiebelrahmsoße, dazu Reis und Mandel-Brokkoli | | Saftige Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Spätzle und Spargel-Gemüse | |

* Gericht 1-4 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: 09.05.-13.05.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,90€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|--|---|---|--|
| MO | Zarter Spießbraten an herzhafter Soße mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse | Pannfischsteller 3 Fischfilets an Dill-Senfsoße und Bratkartoffeln | Hähnchenbrustfilet „Tandoori“ mit Gemüsereis, Curry-Gemüse und Zitronen-Joghurtsoße | Gebackene Falafel an Kräutereis und Zitronen-Joghurtsoße |
| DI | Halbes Hähnchen mit Pommes und BBQ-Dipp | | Asiatische Nudel-Pfanne mit Hähnchen und Gemüse | |
| MI | Leberkäs mit Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln | | Grünes Gemüse-Curry mit Basmatireis | |
| DO | Paniertes Hähnchenschnitzel an Champignonrahmsoße mit Bratkartoffeln | | Gemüse-Omlett mit fischem Gemüse und Kräuter-Dipp | |
| FR | Schaschlik mit Zwiebel und Paprika, dazu Wedges und unser OstekoCh-Gewürzketchup | | Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße mit grünem Spargel und Farfalle-Nudeln | |

* Gericht 1-4 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: 16.05.-20.05.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,90€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|--|--|--|----------------------------|
| MO | Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebel in Creme, dazu Rösti-Taler und Gartengemüse | Krosser Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade | Spaghetti in Kräuterrahm mit zweierlei Spargel und geriebenem Hartkäse | Spargel-Kartoffel-Gratin |
| DI | Zarter Putenbraten unter einer Tomaten-Basilikumkruste mit Röstkartoffeln und Bratgemüse | | Gyrossuppe mit Paprika und Pilze, dazu Baguette | |
| MI | Schweinelachssteak mit Kräuterbutter, dazu Wedges und Cole Slaw | | Schupfnudel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern | |
| DO | Kötbullar in Preiselbeer-Rahm, dazu Kartoffelpüree und buntes Möhrengemüse | | Hähnchen-Curry mit Gemüse in fruchtiger Currysoße, dazu Reis | |
| FR | Crispy – Chickenburger mit Sweet-Chili-Soße, dazu Pommes oder Wedges | | 2 Sate´-Spieße (Huhn) an Erdnusssoße. Dazu geschwenkter Chinakohl und Reis | |

* Gericht 1-4 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: 23.05.-27.05.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,90€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|---|---|---|---|
| MO | Pfefferkotlett an Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln | Rotbarschfilet-Nudel-Pfanne mit grünem Spargel in Dill-Rahmsoße | Hähnchenbruststreifen in Rahm mit Spinat und Penne-Nudeln | 3 Gebackener Camembert mit Toastbrot, Preiselbeer und Camembert |
| DI | Hähnchenschnitzel an Spargelragout, dazu Kartoffeltaler | | Vegetarisches Gemüse-Curry mit Falafel und Reis | |
| MI | Rib-Steak (aus Hackfleisch) in BBQ-Soße, dazu Curly Fries und Cole Slaw | | Puten-Gnocchi-Gratin mit feinen Gemüsestreifen in leckerer Soße und mit Mozzarella überbacken | |
| DO | Cevapcici mit Tomatenreis, dazu Balkangemüse und Knoblauch-Dipp | | Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis | |
| FR | Cordon Bleu vom Schwein, mit Kartoffelgratin und Gemüse | | Chicken „Sweet-Chili“ mit frischem WOK-Gemüse | |

* Gericht 1-4 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: 30.05.-03.06.2022

deftig = ■ ; leicht = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

| Tag | 1) Deftig 9,90€* | 2) Fisch 8,90€* | 3) Leichte Küche 7,90€* | 4) Veggie - Menü 6,90€* |
|-----|--|--|--|--|
| MO | Saftiger Kasselerbraten an Ananas-Zwiebelsoße, dazu Kroketten und Brokkoli | Matjesfilets in Hausfrauen Soße, dazu Bratkartoffeln | Spaghetti in Schinken-Käse-Sahnesoße mit Erbsen und geriebenem Hartkäse | Nudel-Gemüse-Pfanne mit Kirschtomaten und frischem Pesto |
| DI | Hähnchen Cordon Bleu an Rahmgemüse, dazu Bratkartoffeln | | Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Basilikumsoße | |
| MI | Schweinefiletstreifen in Salbeisoße, dazu Herzoginnen-Kartoffeln und buntes Gemüse | | Würziges Nasi Goreng asiatische Bratreis - Gemüse-Pfanne mit Hähnchenfleisch | |
| DO | Frikadellen a` la Ostekoch mit Kartoffelgratin und Gartengemüse | | Tortellini in Pilzrahmsauce mit feinen Gemüsestreifen und geriebenem Hartkäse | |
| FR | Rouladen „nach Hausfrauen Art“ in leckerere Soße, dazu Kartoffeln, Erbsen und Möhren | | Hähnchenbruststreifen in Basilikumrahm mit zweierlei Spargel und Rucola, dazu Butterkartoffeln | |

* Gericht 1-4 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