



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 31.07.-04.08.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Schweinerückensteak auf mediterranem Gemüse, dazu Wedges und Kräuterbutter	Spaghetti in Käse-Sahne-Soße mit Schinkenstreifen, Erbsen und Möhren, dazu ger. Hartkäse	Gemüsegulasch buntes Gemüse in Paprika- Tomatensoße, dazu Fusili-Nudeln und Baguette
DI	Schweinefiletstreifen in Rahmsoße mit Pilzen und Paprika, dazu Röstitaler und Buttererbsen	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	
MI	„OSTE-Burger 2.0“ mit Pulled Pork, Cole Slaw und BBQ- Soße, dazu Steakhouse-Fries	Hähnchenbrustfilet auf Rahm- Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	
DO	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Geflügelhackbällchen in Kräuterrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Kartoffelpüree	
FR	Zarter Kasselerlachsbraten an Ananas-Zwiebelsoße, dazu Brokkoli und Reis	Spargel-Hähnchenpfanne mit neuen Kartoffeln und Kräuterbutter	

* 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: 07.08.-11.08.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Hackbällchen „Toskana“ in Tomaten-Gemüsesoße und mit Käse überbacken, dazu Reis	Hähnchen-Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse in Pesto, dazu ger. Hartkäse	 Gemüse-Lasagne mit reichlich frischem Gemüse in Tomaten-Bechamel und mit Mozzarella überbacken
DI	Frikadellen „a la Ostekoch“ mit brauner Soße, Kartoffelgratin und Gartengemüse	Geflügelstreifen in Paprikarahmsoße , dazu Penne-Nudeln und ger. Hartkäse	
MI	Kross gebratener Knipp mit Bratkartoffeln, Apfelkompott, Spiegelei und Gewürzgurke	Chicken Tandoori mit Curry-Gemüse, Kräuterreis und Zitronen-Joghurt-Dipp	
DO	Gebr. Seelachfilet an Zitronen-Buttersoße, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	Putenstreifen-Nudelgratin mit Gemüse in Kräuterrahmsoße und mit Käse überbacken	
FR	Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck + Zwiebel in Creme, dazu Kartoffelgratin und buntes Rahmgemüse	Strammer Max Roh-Schinken und Spiegeleier auf Schwarzbrot mit Gewürzgurke	

* 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: 14.08.-18.08.2023

Geflügel= ; Fisch = ; vegetarisch =

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Lasagne Bolognese mit reichlich Hackfleisch und Gemüse in Tomaten-Bechamel und mit Käse überbacken	Puten-Curry mit Asia-Gemüse in Kokos-Curry-Soße, dazu Butterreis	 Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Spinat in cremiger Basilikumsoße mit Kirschtomaten
DI	Cordon Bleu vom Hähnchen mit Gemüse und Karoffelgratin, dazu ein Kräutersoße	2 Fischfrikadellen mit Pellkartoffelsalat und Remoulade	
MI	Würziges Pfannen-Gyros mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzaziki	Hähnchen-Gnocchi-Pfanne mit buntem Gemüse in Kräuterrahmsoße	
DO	Unser „ OSTEBURGER 1.0 “ mit saftiger Rinds-Patty und hausgemachtem Zwiebel-Chutney, dazu Pommes	Deftiges Omlette mit Bratkartoffeln und Schinken-Speck, dazu Gewürzgurke	
FR	Rib-Steak (Hacksteak) an BBQ-Soße, dazu Wedges und knackiger Cole Slaw Salat	Asiatische Hähnchen-Nudel-Pfanne mit reichlich Gemüse und Ei	

* 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: 21.08.-25.08.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Zarter Kasselerlachsbraten an Ananas-Zwiebelsoße, dazu Brokkoli und Reis	Nudel-Salami-Auflauf mit feinen Gemüsewürfeln in Tomatensoße, mit Mozzarella überbacken	 Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten, Sonnenblumen- kernen und geriebenem Hartkäse
DI	Putensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Röstinchen und leichte Basilikumcreme	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gewürzgurke	
MI	Schweinefiletstreifen in Pilzrahmsoße, dazu Spätzle und Kaisergemüse	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis	
DO	Königsberger Klopse in leckerer Karpersoße, dazu Rote Bete und Salzkartoffeln	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Pell-Kartoffelsalat und Remoulade	
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße, dazu ger. Hartkäse	

* 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: 28.08.-01.09.2023

Geflügel= ; Fisch = ; vegetarisch =

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Leckerer Spießbraten an Bratensoße, dazu Speckbohnen und Kroketten	Pikantes Nasi Goreng Bratreis mit Hähnchen in Sojasoße, Wok-Gemüse und Ei	 Nudel- Gemüsepfanne mit Ei, Erbsen und Möhren
DI	Gebr. Seelachsfilet an Gemüse-Rieslingsoße, dazu Salzkartoffeln	Hähnchen-Brokkoli-Gratin mit Nudeln in Kräuterrahmsoße und mit Gouda gratiniert	
MI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an brauner Soße mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse	Brathering mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade	
DO	Zartes Gulasch vom Schwein mit Paprika und Pilzen, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	Hähnchenbrust „Sweet Chili“ an asiatischem WOK-Gemüse, dazu Reis und Sweet-Chili-Soße	
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken-Käse-Füllung mit Pommes Frites und bunte Möhren in Rahm	Deftiges Chili Con Carne mit reichlich Einlage, dazu Reis	

* 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: 04.09.-08.09.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Cevapcicis mit Tomatenreis, Balkangemüse und Knoblauch-Dipp	Hähnchenstreifen in Paprika-Rahmsoße , dazu Penne-Nudeln	 Falafel mit Gemüsereis und Kräuter-Zitronen- Dipp
DI	Gegrilltes Schweinerückensteak an buntem Bratgemüse, dazu Wedges und Kräuterbutter	Puten-Gemüse-Auflauf mit Nudeln in Kräutersoße	
MI	Paniertes Hähnchenschnitzel an Rahmsoße, dazu buntes Buttergemüse und Kartoffelgratin	2 Fischfrikadellen an Kartoffelsalat und Remoulade	
DO	Kasselerlachsbraten mit herzhafter Burgundersoße, Speck-Bohnen und Bratkartoffeln	Geflügel-Hackbällchen in Champignon-Rahmsoße mit Mischgemüse und Bratkartoffeln	
FR	Hähnchenbrustfilet „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Gouda an dazu Reis und Gemüse in fruchtiger Currysoße	Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Rahm, dazu 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: 11.09.-15.09.2023

Geflügel= ; Fisch = ; vegetarisch =

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Hähnchenbrust „Madeleine“ mit Pfirsich und Sc. Hollandaise , Möhren und Kroketten	Spaghetti in Käse-Sahne-Soße mit Schinkenstreifen, Erbsen und Möhren, dazu ger. Hartkäse	 leckerer Gemüseglasch in würziger Soße mit Nudeln
DI	Schaschlik in Gewürzsoße mit Steakhouse Fries und ColeSlaw	Hähnchen-Brokkoli-Pfanne in Kräuterrahmsoße, dazu Spätzle	
MI	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Kaisergemüse	Gebratene Hähnchenbrust auf frischem Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	
DO	Lecker marinierte Mini-Haxn zart gegart an dunkler Soße, dazu Kartoffelklöße und Sauerkraut	Fruchtiges Hähnchen-Curry mit viel buntem Gemüse und Butterreis	
FR	Paniertes Hähnchenschnitzel an Pilzrahmsoße, dazu buntes Buttergemüse und Herzoginkartoffeln	Rotbarschfilet auf der Haut gebratenen mit Bratkartoffeln und Gemüse- Rieslingsoße	

* 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: 18.09.-22.09.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Putenbraten „Bombay“ in fruchtiger Currysoße mit asiatischem Gemüse und Reis	leckeres Wurstgulasch in Paprikarahmsoße auf Spirellinudeln	 Leckerer Nudel-Gemüse- Gratin
DI	Köttbullar in Rahmsoße dazu Bratkartoffeln und buntes Möhrengemüse	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße dazu Bandnudeln und Buttergemüse	
MI	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und bunte Möhren in Kräuter-Rahm	Mediterrane Hähnchen- Gemüsepfanne mit Spaghetti und Grillgemüse in Basilikum-Pesto	
DO	Hackbraten „a la OsteKoch“ an Bratensoße, dazu Kartoffelgratin, und Gartengemüse	Sahne-Hering mit Dill-Kartoffeln und Bohnensalat	
FR	Paniertes Hähnchen-Knusper-Schnitzel an Gemüse-Pfeffersoße und krosse Katoffel-Wedges	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und reichlich Einlage fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebenem Hartkäse	

* 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: 25.09.-29.09.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Geschnetzeltes vom Schwein in leckerer Paprika-Tomatensoße , dazu Wedges	Putensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, an einer leckeren Gnocchi-Gemüsepfanne	 Cremige Käsespätzle mit hausgemachten Backzwiebeln
DI	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Zarter Putenbrustbraten an heller Basilikumrahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Reis	
MI	Zarter Spießbraten an brauner Soße mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelgratin	Krosses Seelachsfilet im Backteig gebacken, dazu Kartoffelsalat und Remoulade	
DO	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler, Kochwurst und Pinkel	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln und Senfsoße	
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen, dazu Bratkartoffeln	Putenmedaillons an Lauch-Pilz-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	

• 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