



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM



Speisewochenplan: 02.08.-06.08.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Hackbraten „Ostekoch“ an Bratensoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Hollandaise , Möhren und Bandnudeln	Sahnehering mit Dill-Kartoffeln und Bohnensalat	2 knusprige Gemüse-frikadellen mit Pellkartoffelsalat und Remoulade
DI	Pfannen-Gyros mit Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat	Putensteak an fruchtiger Gemüse-Currysoße mit Rösti-Taler und		
MI	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch und mediterranem Gemüse	Hähnchen Cordon Bleu mit Kroketten, feinem Buttergemüse und Sc. Bearnaise		
DO	Zarter Spießbraten an eigener Soße, mit Wedges und Rahm- Kraut	Hähnchenstreifen in Paprikarahmsoße, dazu Penne-Nudeln		
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen, dazu Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen, dazu Bratkartoffeln		

* 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: 09.08.-13.08.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen in deftiger Soße, dazu Spätzle	Zarter Putenbraten an Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und buntes Gemüse	Pangasiusfilet gebraten in Eihülle mit Bratkartoffeln und Remoulade	Spaghetti in Kräutersoße mit Erbsen, Möhren und Parmesan
DI	5 Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Hühnerbrust „Mediterran“ auf buntem Bratgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter		
MI	Schweinelachsbraten in feiner Zwiebelsoße, dazu Krokette und Kaisergemüse	Fruchtiges Hähnchen-Curry mit viel buntem Gemüse und Butterreis		
DO	Köttbullar in Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und buntem Möhrengemüse	Putensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Gnocchi-Gemüsepfanne		
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin	Paniertes Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin		

* 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: 16.08.-20.08.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Würziger Gyrosbraten mit Tomatenreis, dazu Tzaziki und Krautsalat	Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Kräuterreis	Rotbarschfilet, auf der Haut gebratenen mit Bratkartoffeln und Gemüse-Rieslingsoße	Kartoffel-Gemüse-Gratin
DI	Cordon Bleu vom Schwein mit Kroketten und Leipziger Allerlei in Rahm	Chicken Tandoori mit Curry-Kartoffeln und butem Gemüse, dazu ein Joghurt-Minz-Dipp		
MI	Labskaus Kartoffelstampf und Corned Beef mit Roter Bete, Spiegelei und Rollmops	Mediterrane Hähnchen-Gemüsepfanne mit Spaghetti und Pesto		
DO	Herzhafter Burgunderbraten an eigener Soße, mit Kartoffel-Pilzgratin und Brokkoli	Putenbraten mit Kräuterkruste, dazu Schupfnudel-Gemüsepfanne		
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln in Creme, dazu Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln in Creme, dazu Bratkartoffeln		

* 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: 23.08.-27.08.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Zarte Nackensteaks an Kräuterbutter, dazu Mischgemüse und Bratkartoffeln	Hähnchensteak „Souvlaki“ mit Pommes, Kräuterbutter und buntem Gemüse	Klieschefilet in Eihülle gebraten, mit Salzkartoffeln und Dill-Senfsoße	Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Kirschtomaten in Pesto geschwenkt
DI	Zarter Schweinelachsbraten mit Garten-Rahmgemüse, dazu Kartoffelgratin	Putensteak in Lauch-Pilz-Rahm, dazu Bandnudeln		
MI	Frikadellen „a la Ostekocho“ an Pilzrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeltaler	Saftiger Hähnchenschenkel mit Pommes Frites und Möhrensalat		
DO	Schweinefilet in Pfefferrahm, dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse	Bami Goreng Asia-Nudeln und Wok-Gemüse gebraten mit Hähnchenstreifen in Sojasauce		
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit Kroketten und buntem Rahmgemüse	Cordon Bleu vom Huhn mit Kroketten und buntem Rahmgemüse		

* 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: 30.08.-03.09.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Kasselerbraten in Ananas-Zwiebelrahm, dazu Kräuterreis und Buttergemüse	Hähnchenstreifen und Brokkoli mit Spätzle in Kräuterrahmsoße	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	Nudel-Gemüse-Gratin
DI	Pfefferkottlett an Brauner Soße mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Paprika und Pilzen in leckerer Soße		
MI	Lasagne Bolognese mit mediterranem Gemüse	Hähnchenstreifen in Paprikarahm, dazu Penne-Nudeln		
DO	Rindergeschnetzeltes in Gemüse-Kokos-Currysoße, dazu Kräuterreis	Putenstreifen, feine Gemüsestreifen und Fusili-Nudeln in feiner Gorgonzolasoße		
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin		

* 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: 06.09.-10.09.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße mit Reis und Rote Bete	Hähnchenbrust „Hawaii“ überbacken mit Ananas und Käse, dazu Rösti-Taler und leichter Currysoße	Lachsfilet auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln	Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse
DI	Gulasch vom Schwein mit Pilzen und Paprika, dazu Salzkartoffeln und Apfel-Rotkohl	Putensteak an Salbeisoße, dazu Kroketten und Gartengemüse		
MI	Schweine Medaillons in Thymiansoße, dazu Wedges und Mandel-Blumenkohl	Spaghetti und geräucherte Putenstreifen in Käsesahnesoße mit Erbsen und Möhren		
DO	Ostekoch Hackbraten an Specksoße, dazu Salzkartoffeln und Kaisergemüse	Krosse Chicken Nuggets mit Pommes Frites, BBQ – und Sweet-Chili-Dipp, dazu Möhrensalat		
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit butem Bratgemüse und Kartoffelgratin	Paniertes Knusperschnitzel vom Huhn mit butem Bratgemüse und Kartoffelgratin		

* 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: 13.09.-17.09.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Zarter Nackenbraten an deftiger Soße, dazu Bohengemüse und Kroketten	Fruchtiges Puten-Curry mit viel Gemüse und Reis	Backfisch mit Pellkartoffel-salat und Remoulade	Falafel mit Gemüsereis und Kräutersoße
DI	Cevapcici mit Tomaten-Gemüsereis und Kräuter-Dipp	Geflügelfrikadellen in Kräuterrahmsoße, dazu Buttermöhren und Kartoffelgratin		
MI	Gyrosauflauf mit Paprika und Pilzen in leckerer Soße	Tandoori Chicken mit fruchtigem Gemüsereis und Joghurt-Dipp		
DO	Chili Con Carne mit Reis	Hähnchen-Gnocchi-Auflauf mit Gemüse in Kräutersoße		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsoße , dazu Bratkartoffeln, Erbsen und Wurzeln	Paniertes Hähnchenschnitzel an Pilzrahmsoße , dazu Bratkartoffeln, Erbsen und Wurzeln		

* 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: 20.09.-24.09.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Rindergeschnetzeltes mit Buttergemüse in Rahm, dazu Spätzle	Pute „Piccata milanese“ mit Parmesan ummantelt, dazu Spaghetti in Pesto mit Kirschtomaten	Seelachsfilet an Zitronen-Buttersoße mit Salzkartoffeln	Tortellinis in Basilikum-Tomatensoße mit feinen Gemüsestreifen
DI	Frikadellen a la Ostekocho an Pfefferrahmsoße, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln	Putenstreifen in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Reis		
MI	Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße mit Bohnen und Kroketten	Putengyros mit Kräuterkartoffeln, Tzaziki und Krautsalat		
DO	Saftiger Kasselerbraten an Burgundersoße mit Mandel-Brokkoli und Kartoffelgratin	Chicken „Sweet-Chili“ mit frischem WOK-Gemüse und Curry-Kokos-Reis		
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Puszta Art“ mit Mixed Pickles, und Wedges	Paniertes Hähnchen-Knusper-Schnitzel „Puszta Art“ mit Mixed Pickles, und Wedges		

* 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: 27.09.-01.10.2021

Rind o. Schwein = ■ ; Geflügel = ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Veggie - Menü 6€*
MO	Knackige Krakauer mit Sauerkraut und Kartoffel-Kräuterpüree	Hähnchenstreifen in Paprikarahm, dazu Fusili-Nudeln	Brathering mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	2 Gemüsefrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade
DI	Nackensteak mit Grillgemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse		
MI	Rinderstreifen und Paprika in Rahm, dazu Butterreis	Cordon Bleu vom Huhn mit buntem Rahmgemüse und Kroketten		
DO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße mit Reis und Rote Bete	Putengulasch mit Pilzen und Paprika, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Möhrengemüse und Kartoffel-Kräutergratin	Paniertes Hähnchen-Knusper-Schnitzel mit buntem Möhrengemüse und Kartoffel-Kräutergratin		

* 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