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 Ostekoch 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 Gemüsefrika-dellen 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

OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 04.10.-08.10.2021

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Würziger Gyrosbraten mit Tomatenreis, Tzaziki und Kraussalat	Gebratene Hähnchenbrust auf frischem Bratgemüse und Rosmarinkartoffeln	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	Frisches Gemüsegulasch mit Nudeln
DI	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Rahmgemüse	Asiatische Nudelpfanne mit Asia-Gemüse und Hähnchenstreifen in Süß-Saurer Würzsoße		
MI	Kötbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree, Erbsen-Möhrengemüse und Preiselbeeren	Geflügelklöße in Tomaten-Gemüsesoße, überbacken mit Mozzarella, dazu Kroketten		
DO	Spaghetti Bolognese mit reichlich Einlage und geriebenem Hartkäse	Putenbraten „Bombay“ in fruchtiger Currysoße, dazu buntes Möhrengemüse und Reis		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Rahmgemüse und Herzoginnen-Kartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel an Rahmgemüse und Herzoginnen-Kartoffeln		

* 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: *11.10.-15.10.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Zarter Spießbraten an brauner Soße mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelgratin	Hähnchenbrust „Carprese“ überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Kartoffeltaler und leichte Basilikumsoße	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln und Senfsoße	Leckerer Nudel-Gemüse-Gratin
DI	Hackbraten „Ostekoch“ an Rahmsoße, mit Bratkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse	Schupfnudel-Hähnchenpfanne mit reichlich frischem Gartengemüse in Kräutersoße		
MI	Schweine Medaillons in Thymiansoße, dazu Wedges und Mandel-Blumenkohl	Zarte Hähnchenschenkel mit Wedges, Cole Slaw und BBQ-Dipp		
DO	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch, Reis und Tomaten-Rahmsoße	Putensteak an Rosmarinsoße, kleinen Kartoffeln und lauwarmem Spinat-Tomatengemüse		
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Elsässer Art“ mit Bratkartoffeln und Gartengemüse	Paniertes Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Bratkartoffeln und Gartengemüse		

* 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: *18.10.-22.10.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Deftiges Wurstgulasch mit reichlich Einlage, dazu Kartoffelpüree	Hähnchenbruststreifen in Paprikarahm, dazu Penne-Nudeln	Klieschefilet mit Kräuterkartoffeln und feinen Gemüse-streifen in Weißweinsoße	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuterbutter verfeinert
DI	Zarter Bierbraten an leckerer Biersoße, dazu Kartoffelgratin und Rotkohl	Gnocchi-Puten-Pfanne mit geräucherter Putenbrust und Gemüse in Kräutersoße		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Nudel-Hähnchen-Gratin mit Gemüsestreifen in leckerer Soße und Mozzarella überbacken		
DO	Kasseler-Wirsing-Topf mit Kartoffeln und Möhren in leckerem Sud	Puten-Paprikabraten mit Kartoffelgratin, Buttergemüse und heller Soße		
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit gemischtem Gemüse, Kroketten und Sc. Hollandaise	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gemischtem Gemüse, Kroketten und Sc. Hollandaise		

* 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: *25.10.-29.10.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Back-Leberkäs mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree und Spiegelei	Geflügelhackbällchen in Rahm mit Gartengemüse und Bratkartoffeln	Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	Krosse Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
DI	Krosser Knipp mit Bratkartoffeln, Apfelkompott und Gewürzgurke	Gebratene Hähnchenstreifen mit Reis, Avocado und Sweet-Chili-Dipp		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Spaghetti und Hähnchenbrust in Basilikum-Tomatensoße mit feinen Gemüsestreifen		
DO	Geschnetzeltes vom Schwein in leckerer Paprika-Tomatensoße, dazu Wedges	Chicken „Tandoori“ mit Gemüsereis, Curry-Blumenkohl und Joghurt-Dipp		
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen, dazu Bratkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel „Holzfäller Art“ 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: *01.11.-05.11.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Chili Con Carne mit reichlich Einlage und Reis	Hähnchen-Curry mit Frucht- und Gemüseeinlage, dazu Penne-Nudeln	Wolfsbarsch-Filet, auf der Haut gebraten, dazu Salzkartoffeln und Senfsoße	Kartoffel-Gemüse-Gratin
DI	Würziger Gyrosbraten mit Tomatenreis, dazu Tzaziki und Krautsalat	Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Kräuterreis		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Hähnchensteak „Madelaine“ mit Pfirsich und Sc. Hollandaise, dazu Möhrengemüse und Bandnudeln		
DO	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Putenbraten mit Kräuterkruste, dazu Schupfnudel-Gemüsepfanne		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Gemüsepfeffersoße und Wedges	Paniertes Hähnchen-Knusper-Schnitzel an Gemüse-Pffeffersoße 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: *08.11.-12.11.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Kasselerbraten in Ananas-Zwiebelsoße, dazu Kräuterreis und Buttergemüse	Hähnchenbrust-Brokkoli-Pfanne in Kräuterrahm, dazu Butterspätzle	Sahnehering mit Bratkartoffeln	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
DI	Chop Suey vom Schwein mit Asia-Gemüse in Sojasoße, dazu Reis	Zarter Putenbraten an Basilikumsoße mit Kräuterkartoffeln und Gartengemüse		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Hollandaise , Möhren und Bandnudeln		
DO	Hackbraten „Ostekoch“ an Bratensoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	Putensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Gnocchi-Gemüsepfanne		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Sc. Bearnaise, Blumenkohl „polnischer Art“ und Herzoginnenkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel an Sc. Bearnaise, Blumenkohl „polnischer Art“ und Herzoginnenkartoffeln		

* 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: *15.11.-19.11.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Lasagne Bolognese mit Gemüse und Hackfleisch	Hähnchen-Gyros-Auflauf mit Paprika, Pilzen und Reis	Matjesfilets an Hausfrauen-soße und Bratkartoffeln	Gemüsefrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade
DI	Zarter Nackenbraten an Kartoffelgratin und Rahmgemüse	Hähnchenbrust überbacken mit Ananas und Gouda, dazu Reis und Gemüse in Currysoße		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Hähnchenbrustfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Salzkartoffeln		
DO	Frikadellen a la Ostekoch an Pfefferrahmsoße, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln	Putenstreifen in fruchtiger Currysoße mit Gemüse, dazu Reis		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Pilzrahmsoße, dazu Kroketten und buntes Gemüse	Paniertes Hähnchenschnitzel an Pilzrahmsoße, dazu Kroketten und buntes 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: *22.11.-26.11.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Pusztabraten Schweinebraten an Puszta-Gemüsesoße mit Wedges	Puten-Pasta-Pfanne geräucherte Putenbruststreifen, mediterranes Gemüse und Nudeln in Kräuterbutter geschwenkt	Krosser Backfisch mit Kartoffelsalat und Ramoulade	Nudel-Gemüse-Topf mit Eierstich in leckerer Brühe
DI	Schweinelachsbraten in Zwiebelrahmsoße, dazu Steckrüben und Salzkartoffeln	Putenmedaillons in einer Pilz-Lauch-Soße, dazu Bandnudeln		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse		
DO	Gyros mit Tomatenreis, dazu Tzaziki und Krautsalat	Hähnchenstreifen in Paprikarahm, dazu Fusili-Nudeln		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Pfefferrahmsoße, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	Paniertes Hähnchenschnitzel an Pfefferrahmsoße, dazu Speckbohnen 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: *29.11.-03.12.2021*

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

Tag	1) Tagesmenü I 8€*	2) Tagesmenü 2 8€*	3) Fischmenü 8€*	4) Vegimenü 6€*
MO	Wirsing-Kasseler-Topf mit Kartoffeln, Speck und Möhren im leckerem Sud	Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln	Brathering mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	Tortellini gefüllt mir Spinat und Ricotta in Basilikumrahm und Cocktailtomaten
DI	Gulasch mit zartem Schweinefleisch, Paprika und Pilzen, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse		
MI	GRÜNKOHL mit Kartoffeln, Kasseler und Kohlwurst Optional: Pinkel	Putengulasch mit Pilzen und Paprika, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		
DO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße mit Reis und Rote Bete	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Sc. Hollandaise, dazu Möhren und Bandnudeln		
FR	Paniertes Schweineschnitzel an Zwiebel-Sahnesoße, Bratkartoffeln und Kaisergemüse	Paniertes Hähnchenschnitzel an Zwiebel-Sahnesoße, Bratkartoffeln und Kaisergemüse		

* 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