



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 22.05.-26.05.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“ an Salbei-Speckrahmsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und buntes Möhrengemüse	Asiatische Hähnchen-Nudelpfanne mit WOK-Gemüse und Süß-Sauer-Soße	Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und geriebenem Hartkäse
DI	Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße mit Bohnen und Salzkartoffeln	Nudel-Spinat-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen und ger. Hartkäse	
MI	Krosser Knipp mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Apfelkompott und Gewürzgurke	Gnocchi-Hähnchen-Pfanne mit reichlich frischem Gemüse in Kräuterrahmsoße	
DO	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Seelachfilet „Bordelaise“ an Kräutersoße, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli	
FR	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse	Bauernomlette mit Kartoffeln und Schinken, dazu 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: 29.05.-02.06.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	<u>Pfingstmontag</u>	<u>Geschlossen</u>	
DI	Schweinefiletstreifen in Rahmsauce mit Pilzen und Paprika, dazu Röstitaler und Buttererbsen	Spaghetti in Käse-Sahne-Soße mit Geflügel-Schinkenstreifen, Erbsen und Möhren, dazu ger. Hartkäse	Gemüsegulasch buntes Gemüse in Paprika-Tomatensoße, dazu Penne-Nudeln
MI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Bratensoße, dazu Kartoffelgratin, und Gartengemüse	Hähnchenbrustfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	
DO	Paniertes Schweineschnitzel „Hawaii“ mit Ananas überbacken, buntem Gemüse und Sc. „Hollandaise“, dazu Pommes	Rotbarschfilet „Orly“ mit Tomatensoße und Penne-Nudeln	
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: 05.06.-09.06.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Schweineschnitzel an buntem Spargelragout in Sc. Hollandaise, dazu Salzkartoffeln NEU	Pangasiusfilet in Eihülle mit Bohnen in Rahm und Salzkartoffeln	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit einer leichten Kräutersoße
DI	Putensteaks „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Röstinchen und leichter Basilikumcreme	Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße mit Spargel, Erbsen und Möhren, dazu ger. Hartkäse	
MI	Hähnchen Knusperschitzel an Zigeunersoße, dazu Wedges und und Balkangemüse	Nudel-Schinken-Gratin mit Erbsen + Möhren in Kräutersoße und mit Mozzarella überbacken	
DO	Hackbraten „a la Ostekoch“ an brauner Soße, dazu Kartoffelgratin und Gartengemüse	Tilapiafilet , natur gebraten an Kräutersoße, dazu Reis und buntes Gemüse	
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit Rahmgemüse und Pommes Frites	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Butterreis	

* 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: 12.06.-16.06.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Gyros mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzaziki	Penne in in Tomatensoße mit feinen Gemüsestreifen und gebratener Hähnchenbrust, dazu ger. Hartkäse	Kartoffel-Spargel-Gratin mit bunten Tomaten, Rucola und frischem Kräutern <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block;">NEU</div>
DI	Zarter Nackenbraten vom Schwein an leckerer Soße, dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse	Puten-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Paprika, dazu Spätzle	
MI	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Pfefferrahmsoße, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln	Gnocchi-Hähnchen-Pfanne mit reichlich frischem Gemüse in Kräuterrahmsoße	
DO	Schaschlik in Gewürzsoße mit Steakhouse Fries und ColeSlaw	3 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln	
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, buntem Gemüse und Bratkartoffeln	Tandoori Chicken mit fruchtigem Gemüsereis und Joghurt-Dipp	

* 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: 19.06.-23.06.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Zarte Roulade vom Rind an deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln und Speckbohnen	Hähnchen-Curry mit asiatischem Gemüse, dazu Reis	Gefüllte Tortellinis mit Ricotta und Spinat in cremiger Basilikumsoße mit Kirschtomaten <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block;">NEU</div>
DI	Putensteaks „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Röstinchen und leichter Basilikumcreme	Bauernomlette mit Kartoffeln, weißem Spargel und Schinken, dazu Gewürzgurke	
MI	Gebr. Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und leichter Senf-Dill-Soße	Ribsteaks (Hacksteak) in BBQ-Soße, dazu Cole Slaw und Wedges	
DO	Unser „ Osteburger “ mit Pommes	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	
FR	Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsoße mit Bohnen und Kartoffelgratin	Hähnchen-Brokkoli-Pfanne in leichter Kräutersoße, dazu Penne-Nudeln	

* 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: 26.06.-30.06.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck, Zwiebeln, Creme, Kartoffel-Dippers und buntem Möhrengemüse	Weißkohl-Hack-Pfanne mit Kartoffeln und frischen Kräutern	3 Gemüse- frikadellen mit mediterranem Nudelsalat und Remoulade
DI	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße, dazu Rote Bete und Reis	Leckerer Gulasch vom Schwein mit Pilzen und Paprika, dazu Bohnen und Salzkartoffeln	
MI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Bratensoße, dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse	Hähnchenbrust auf Penne in Currysauce mit Kirschtomaten und Zuckerschoten NEU	
DO	Leckerer Putenbrustbraten an heller Kräutersoße, dazu buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Sahneheringe in leckerer Apfel- Zwiebel-Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln	
FR	Schweinerückensteaks auf mediterranem Bratgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	Hähnchenbrustmedaillons auf mediterranen Bratgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	

* 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: 03.07.-07.07.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Würziges Pfannengyros mit Pommes, Krautsalat und Tzaziki	Nasi Goreng asiatische Bratreis-Gemüsepfanne mit Hähnchen und Sojasoße	Fruchtiges Gemüse-Curry mit Reis
DI	„OSTE-Burger 2.0“ NEU mit Pulled Pork, Cole Slaw und BBQ- Soße, dazu Steakhouse-Fries	Krosses Seelachsfilet im Backteig gebacken, dazu Kartoffelsalat und Remoulade	
MI	Hähnchenschnitzel „Madelaine“ mit Pfirsich und Sc. Hollandaise, dazu Röstinchen und buntes Möhrengemüse	Spaghetti „Bolognese“ mit frischem Gemüse und geriebenem Hartkäse	
DO	5 Nürnberger Rostbratwürstchen auf fruchtigem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Tandoori Chicken mit fruchtigem Gemüsereis und Joghurt-Dipp	
FR	Schweinefilet in Gemüse- Tomatensoße, dazu Krokette und mediterranes Gemüse	Tilapiafilet , gebraten an Mandel-Brokkoli, dazu Dillsoße und Kräuterkartoffeln	

* 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: 10.07.-14.07.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Zarter Schweinenackenbraten an Zwiebelrahmsoße, dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln	Hähnchen-Spargelpfanne mit Drillingskartoffeln und Basilikumpesto, dazu ger. Hartkäse	Tortellini in Pilzrahmsoße mit feinen Gemüsestreifen und geriebenem Hartkäse NEU
DI	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Pfefferrahmsoße, dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln	Krosser Backfisch dazu Pommes und Remoulade	
MI	Saftiger Kasselerbraten an Ananas-Zwiebelsoße, dazu Kroketten und Brokkoli	Würzige Hänchenkeule mit BBQ-Dipp, dazu Buttergemüse und Wedges	
DO	Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Spiegelei und Bratkartoffeln	Puten-Paprika-Pfanne mit Kräuterbutter und Penne-Nudeln	
FR	Kötbullar in Preiselbeer-Rahm , dazu Kartoffelpüree und buntes Möhregemüse NEU	Brathering 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: 17.07.-21.07.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße, dazu Rote Bete und Reis	Gebrautes Putensteak an Gemüse in Curry-Rahm, dazu Reis	Käsespätzle mit cremigem Gouda und hausgemachten Backzwiebeln <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block;">NEU</div>
DI	Unser „ Osteburger “ mit Wedges	Matjesfilets auf Schwarzbrot mit Dill-Creme und Roter Bete und Gurkensalat	
MI	Putensteaks „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Röstinchen und leichte Basilikumcreme	Nudel-Hähnchen-Pfanne mit buntem Gemüse in Kräuterrahmsoße	
DO	Labskaus „Bremer Art“ mit Spiegelei, Rote Beete und Gewürzgurke	Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße, dazu ger. Hartkäse	
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und bunte Möhren in Rahm	Rotbarschfilet „Orly“ mit Tomatensoße und Penne-Nudeln	

* 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: 24.07.-28.07.2023

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Menü I 11,90€*	2) Menü II 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Pfefferkottlet an Rahmsoße, dazu Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Asiatische Hähnchen-Nudelpfanne mit WOK-Gemüse und Süß-Sauer-Soße	Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkernen und geriebenem Hartkäse
DI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an Bratensoße, dazu Kroketten und Bohnengemüse	Nudel-Spinat-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen und ger. Hartkäse	
MI	Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Kartoffelgratin und Mischgemüse NEU	Hähnchenbrust auf Penne in Currysauce mit Kirschtomaten und Zuckerschoten	
DO	Krosser Knipp mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Apfelkompott und Gewürzgurke	Seelachfilet „Bordelaise“ an Kräutersoße, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli	
FR	Putenmedaillons auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln und Buttergemüse	Schweineschnitzel mit Pommes, Ketchup und-/ oder Mayo	

* 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: 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*