



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 16.05.-20.05.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

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

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Pfefferkottlett 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 Gemüwestreifen in leckerer Soße und mit Mozzarella überbacken	
DO	CHRISTI	HIMMELFAHRT		
FR	GESCHLOSSEN	GESCHLOSSEN		

* 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

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

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 Pilzrahmssoße 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



OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 07.06.-10.06.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Pfingst -	Krosser Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	Montag	Kartoffel-Brokkoli- Gratin
DI	Krustenbraten an Rahmsoße mit Kartoffelgratin und buntem Gartengemüse		Tortellini gefüllt mit Spinat + Ricotta in Kräuterrahmsoße mit Kochschinkenstreifen	
MI	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und Buttergemüse		Hähnchenbrustmedaillons mit Tomate+Mozzarella gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln und grüner Spargel in Sc. Hollandaise	
DO	Hackbraten „a la Ostekoch“ mit Bratkartoffeln und Gemüse in Kräuterrahm		Penne-Spargel-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen in Basilikum-Rahmsoße	
FR	Paniertes Schweineschnitzel mit Kroketten, Gemüse und Sc. Hollandaise		Spaghetti Arabiatta in Tomatensoße mit bunten Kirschtomaten, ger. Hartkäse und Chili	

* 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: 13.06.-17.06.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Schaschlik in „Ostekoch-Gewürzsoße“, dazu Wedges und Cole Slaw-Salat	Gebratenes Kabeljaufilet mit Pommes Frites und Remoulade	Puten-Curry in fruchtiger Soße mit Asia-Gemüse und Reis	Leckerer Nudel-Gemüse-Gratin
DI	Deftiges Wurstgulasch in Paprikarahm, dazu Kartoffelpüree		Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke	
MI	Kasselerlachsbraten in Ananas-Zwiebelrahmsoße, dazu Reis		Geflügelhackbällchen in leckerer Rahmsoße mit Brokkoli und Spätzle	
DO	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse		Gnocchi-Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen und Mozzarella gratiniert	
FR	Schweinelachsbraten mit Kräuterbutter, Wedges und buntem Bratgemüse		Hähnchen-Spargel-Pfanne mit Kartoffeln 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: 20.06.-24.06.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Königsberger Klopse in leckerer Kapernsoße mit Kartoffeln und Roter Bete	Gebratenes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln und Senfsoße	Penne-Hähnchenpfanne mit buntem Gemüse, Tomaten und frischem Kräutern	Bunter Gemüsereis mit Falafel und Kräuter-Dipp
DI	Zarter Nackenbraten vom Schwein mit Kartoffelgratin, Gartengemüse und Bratensoße		2 Fischfrikadellen mit Kartoffelpüree und Remoulade	
MI	Cordon Bleu vom Schwein mit Kroketten und Rahmgemüse		Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis	
DO	Frikadellen „a la Ostekoch“ mit Bratkartoffeln, Erbsen+Möhren-Gemüse und Rahmsoße		Spaghetti Bolognese mit reichlich Einlage und geriebenem Hartkäse	
FR	Paniertes Schnitzel vom Schwein, dazu Rahmsoße, Kroketten und buntem Gemüse		Geflügelstreifen in Pilz-Lauch-Soße, dazu Bandnudeln	

* 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: 27.06.-01.07.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Würziges Gyros mit Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat	Zarter Sahne-Hering mit leckerer Soße, dazu Bratkartoffeln	Geräucherte Putenbruststreifen, Nudeln und Tomaten in Kräutersoße, mit Mozarella überbacken	Vegetarisches Gemüse-Gulasch mit viel Einlage in deftiger Soße, dazu Nudeln
DI	Geschnetzeltes vom Schwein in Paprikarahmsoße, dazu Spätzle und Gemüse		Spaghetti in cremiger Schinken-Sahnesoße mit frischen Kräutern und geriebenem Hartkäse	
MI	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und fruchtigem Sauerkraut		Käse-Spätzle mit cremigem Käse und hausgemachten <u>Backzwiebeln</u>	
DO	Halbes Brat-Hähnchen mit Pommes Frites und BBQ-Soße		Spätzle-Gemüse-Pfanne mit geräucherten Putenstreifen in Kräutersoße	
FR	Schnitzel vom Schwein „Elsässer Art“ mit Röstinchen und Brokkoli, dazu Speck + Zwiebel in Kräuter-Creme Fraiche		Asiatische Bratnudel-Pfanne „Bami Goreng“ mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen in Sojasoße	

* 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: 04.07.-10.07.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Kross gebratener Knipp mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Apfelkompott und Gewürzgurke	2 gebratene Fischfilets an Kartoffelsalat, dazu Remouladensoße	Hähnchensteak „Madeleine“ mit Pfirsich und Hollandaise, dazu Bandnudeln und buntes Gemüse	Tortellinis mit Spinat+Ricotta-Füllung in Kräutersoße mit bunten Kirschtomaten
DI	Hackbraten „a la Ostekoch“ mit Kartoffelgratin, Gartengemüse und Bratensoße		Feine Hähnchenstreifen in Paprikarahmsoße, dazu Penne-Nudeln	
MI	Herzhafter Burgunderbraten vom Schweinenacken mit Salzkartoffeln, Gemüse und deftiger Soße		Buntes, fruchtiges Hähnchen-Curry mit reichlich Einlage, dazu Reis	
DO	Hähnchen-Schnitzel mit Kräutersoße, Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln		Deftiger Möhren-Bohnen-Topf mit Kartoffeln im leckerem Kräuter-Sud, dazu Baguette	
FR	2 Krakauer mit kartoffelpüree und fruchtigem Sauerkraut		Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen in Kräuterrahmsoße	

* 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: 11.07.-15.07.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Zarter Putenbraten dazu Kartoffelgratin und Rahm-Gemüse mit frischem Kräutern	Zarte Matjesfilets mit Hausfrauen- Soße, dazu Bratkartoffeln	Hähnchenbrustfilet „Tandoori“ mit Gemüsereis, Curry- Gemüse und Zitronen- Joghurtsoße	Gebackene Falafel an Kräutereis und Zitronen- Joghurtsoße
DI	Schweinerückensteak auf frischem Bratgemüse, dazu Kräuterbutter und Wedges		Strammer-Max feines Schwarzbrot belegt mit feinstem Roh-Schinken und 2 Spiegeleier, dazu Gewürzgurke	
MI	Paniertes Hähnchen- Knusperschnitzel mit Rahmgemüse und Kroketten		Hähnchen-Brokkoli-Gratin in leckerer Kräutersoße und mit Käse überbacken	
DO	Rib-Steak (Hacksteak) an BBQ-Soße mit Cole Slaw-Salat und Wedges		Gemüse-Omlett mit fischem Gemüse und Kräuter-Dip	
FR	Deftiges Gulsch vom Schwein mit Pilzen und Paprika, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl		Putenbruststreifen in Rahmsoße mit grünem Spargel und 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: 18.07.-22.07.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	Crispy Chickenburger mit hausgemachter Sweet-Chili-Soße, dazu Pommes	Gebr. Pangasiusfilet in Eihülle, dazu Bratkartoffeln und Remoulade	Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke	Spargel-Kartoffel-Gratin
DI	Kasselerlachsbraten an Burgundersoße, dazu Gartengemüse und Herzoginnen-Kartoffeln		Penne-Nudeln in Pesto mit bunten Kirschtomaten, zartem Rohschinken und ger. Hartkäse	
MI	Lasagne Bolognese mit reichlich Einlage und geri. Hartkäse		Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis	
DO	Cordon Bleu vom Schwein mit Krokette und Rahmgemüse		Bami Goreng Bratreis mit asiatischem Gemüse und Hähnchenbruststreifen in Sojasoße	
FR	Schnitzel vom Schwein an Pilzrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Gartengemüse		Geflügel-Hackbällchen in Tomatensoße mit feinen Gemüsestreifen dazu 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: 25.07.-29.07.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Fisch 8,90€*	3) Leichte Küche 7,90€*	4) Veggie - Menü 6,90€*
MO	2 Bratwürste vom Grill mit Kartoffelpüree, dazu fruchtiges Sauerkraut	Krosser Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade	Putenstreifen in fruchtiger Currysoße mit reichlich Gemüse und Reis	Schupfnudel Gemüsepfanne mit buntem Gemüse in leichter Kräuterrahmsoße
DI	Hähnchenschnitzel an Spargelragout, dazu Kartoffeltaler		Schupfnudel-Gemüsepfanne mit reichlich buntem Gemüse und feinen Hähnchenbruststreifen	
MI	Würziges Gyros mit Tzaziki, Tomatenreis und Krautsalat		Feine Hähnchenstreifen in Paprikarahmsoße, dazu Penne-Nudeln	
DO	Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle		Geräucherte Putenbruststreifen in Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu <u>Spaghetti</u>	
FR	Saftiger Spießbraten an Bratensoße, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin		Kartoffel-Pilz-Gratin mit Schinkenstreifen	

* 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