



OSTEKUCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 19.09.-23.09.2022

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, dazu Rote Bete und Salzkartoffeln	Brathering mit frischen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade	Penne-Brokkoli-Pfanne mit Schinkenstreifen in Käse-Sahnesoße	Gemüse-Lasagne mit reichlich frischer Einlage
DI	Schweinefiletstreifen in Pilzrahmsoße, dazu Spätzle und Kaisergemüse		Geflügelhackbällchen in Gemüse-Tomatensoße, dazu Spaghetti und ger. Hartkäse	
MI	Frikadellen „a la Ostekoch“ mit brauner Soße, Kartoffelgratin und Gartengemüse		Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis	
DO	Zarter Kasselerlachsbraten an Burgundersoße, dazu Brokkoli und Herzoginnesoße		Geflügelstreifen in Paprikarahmsoße, dazu Penne-Nudeln und ger. Hartkäse	
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit buntem Rahmgemüse und Pommes Frites		Vegetarisches Gemüse-Curry mit Kokos-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: 26.09.-30.09.2022

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 Krakauer mit Kartoffelpürree und Sauerkraut	Gebr. Seelachsfilet an Gemüse-Rieslingsoße, dazu Salzkartoffeln	Hähnchenbruststreifen und mediterranes Gemüse in Tomaten-Basilikumsoße, dazu Penne-Nudeln	Penne in Pesto mit bunten Kirschtomaten und ger. Hartkäse
DI	Zartes Gulasch vom Schwein mit Paprika und Pilzen, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl		Chili Con Carne mit reichlich Einlage, dazu Reis	
MI	Pute „Piccata Milanese“ in Parmesan-Eihülle gebraten, dazu mediterranes Bratgemüse und Kartoffeltaler		Putenstreifen und feines Gemüse in Kräuterrahm, dazu Spätzle	
DO	Hausgemachtes Bifteki mit Feta gefüllt, dazu Wedges, Krautsalat und Kräuter-Dipp		Hähnchenbrust „Sweet Chili“ mit Wok-Gemüse und Duftreis	
FR	Hackbällchen „Toskana“ in Tomaten-Gemüsesoße und mit Käse überbacken, dazu Reis		Gemüse-Nudelpfanne mit Hähnchenbruststreifen in Pesto, dazu ger. Hartkäse	

* 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: 03.10.-07.10.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Leichte Küche 8,90€*	3) Veggie - Menü 7,90€*
MO	Tag Deutschen - GESCHLOSSEN -	der Einheit - GESCHLOSSEN -	Falafel an leckerem Gemüsereis, dazu ein Thymian-Zitronen-Dipp
DI	Zarter Schweinenacknbraten mit deftiger Bratensoße, dazu Kartoffelgratin und Mischgemüse	Hähnchenstreifen in Gemüse- Basilikumsoße, dazu Farfalle- Nudeln	
MI	Oste-Burger Heute mit Kartoffel-Dippers	Fruchtiges Puten-Curry mit Reis	
DO	Gebrautes Seelachfilet an Rahmspinat, dazu Dill-Kartoffeln	Bauernomlette mit Kartoffeln, Schinken und Ei, dazu reichen wir eine Gewürzgurke	
FR	Hackbraten „a la Ostekoch“ an brauner Soße, dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse	Schupfnudel-Hähnchenpfanne mit mediterranem Gemüse und in Kräuterbutter geschwenkt	

* 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: 10.10.-14.10.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Leichte Küche 8,90€*	3) Veggie - Menü 7,90€*
MO	Würziges Gyros vom Schwein dazu Tomatenreis, Tzaziki und Krautsalat	Hähnchen-Gnocchi-Pfanne mit frischem Gemüse in leichter Kräutersoße	Bunte Bowl Früchte, Salat und ganz viel Drum-Herum =)
DI	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Bratensoße, dazu Kartoffelgratin und buntes Gemüse	Putenstreifen und feines Gemüse in Kräuterrahm, dazu Spätzle	
MI	Schollen-Doppelfilet , gebraten dazu Bratkartoffeln und in Butter ausgelassener Speck und Zwiebel	Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln und Buttermöhren	
DO	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zigeunersoße, Balkangemüse und Wedges	Strammer Max Schwarzwälder Schinken auf leckerem Schwarzbrot mit 2 Spiegeleier und Gewürzgurke	
FR	Mini Haxn an fruchtigem Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und deftige Biersoße	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten dazu Kartoffelsalat 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: 17.10.-21.10.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Leichte Küche 8,90€*	3) Veggie - Menü 7,90€*
MO	Paniertes Hähnchenschitzel „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebel in Creme, dazu Kroketten und buntes Gemüse	Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Kohlwurst und frischen Kräutern	Penne in Pesto mit bunten Kirschtomaten und ger. Hartkäse
DI	Lasagne Bolognese mit reichlich Einlage	Geräucherte Putenstreifen in Gemüse-Kräuterrahmsoße mit Spaghetti und geriebenem Hartkäse	
MI	Gebratenes Rotbarschfilet an Zitronen-Butter-Soße, dazu Salzkartoffeln und Mandel- Brokkoli	Gebratenes Hähnchenbrustfilet an mediterraner Kartoffel-Gemüse- Pfanne, dazu eine Basilikumrahmsoße	
DO	Grühhohl mit Kasselerlachs, Kohlwurst oder/und (+ 1,50 € Aufpreis) Pinkel, dazu Salzkartoffeln	Asiatische Hähnchen-Nudel-Pfanne mit reichlich Gemüse und Ei	
FR	Cordon Bleu vom Schwein mit Rahmgemüse und Wedges	Gebratenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat 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: 24.10.-28.10.2022

Rind oder Schwein = ■

Fisch = ■

Geflügel = ■

vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 9,90€*	2) Leichte Küche 8,90€*	3) Veggie - Menü 7,90€*
MO	Oste-Burger ...wie immer frisch belegt, dazu Pommes	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage , dazu Kräuterreis	Leckerer Kartoffel- Brokkoli-Auflauf
DI	Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika und Pilzen, dazu Spätzle und Rotkohl	Tortellinis mit Spinat-Ricotta-Füllung in leckerer Gemüse-Basilikum-Soße mit bunten Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse	
MI	Cevapcicis mit Tomatenreis, dazu Balkangemüse und eine leckere Kräutercreme	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	
DO	Grümkohl mit Kasselerlachs, Kohlwurst oder/und (+ 1,50 € Aufpreis) Pinkel, dazu Salzkartoffeln	Hähnchenbrust „Sweet Chili“ mit Wok-Gemüse und Curry-Reis	
FR	Matjesfilets mit hausgemachter Hausfrauensoße, dazu Bratkartoffeln	Leckere Geflügelhackbällchen in einer Gemüse-Tomatensoße, dazu Penne-Nudeln und 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