




OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 20.11.-24.11.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Geschnetzeltes vom Schwein in leckerer Paprika-Tomatensoße, dazu Wedges	Putensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, an einer leckeren Gnocchi-Gemüsepfanne	 Cremige Käsespätzle mit hausgemachten Backzwiebeln
DI	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Zarter Putenbrustbraten an heller Basilikumrahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Reis	
MI	Zarter Spießbraten an brauner Soße mit buntem Möhrengemüse und Kartoffelgratin	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Kohlwurst und Kasseler	
DO	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln, Kasselerlachs, Kochwurst oder Pinkel <small>(beides für 2,00 € Aufpreis)</small>	Pangasiusfilet in Eihülle gebraten, dazu Bratkartoffeln und Senfsoße	
FR	Paniertes Schweineschnitzel „Holzfäller Art“ mit gebratenen Zwiebeln + Pilzen, Kaisergemüse und Bratkartoffeln	Putenmedaillons an Lauch-Pilz-Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree	

• 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






OSTEKUCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 27.11.-01.12.2023

Geflügel= ; Fisch = ; vegetarisch =

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Zarte Rinderroulade an deftiger Soße, dazu Salzkartoffeln und Speckbohnen	Penne-Nudeln in Pesto mit Hähnchenbruststreifen und bunten Kirschtomaten, dazu geriebener Hartkäse <i>auch vegetarisch möglich</i> 	 2 Gemüsefrikadellen an vegetarischem Nudelsalat und Remoulade
DI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an brauner Soße mit Bratkartoffeln und Kaisergemüse	2 Fischfrikadellen mit Bratkartoffeln und Remoulade	
MI	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln, Kasselerlachs, Kochwurst oder Pinkel <small>(beides für 2,00 € Aufpreis)</small>	deftiger Linteneintopf mit Kartoffeln, Möhren und Speck <i>auch vegetarisch möglich</i> 	
DO	Hähnchenschnitzel „Elsässer Art“ mit Speck + Zwiebeln und Creme, dazu Kartoffel-Dippers und Möhren	Weißkohl-Hack-Pfanne mit Kartoffeln und frischen Kräutern in leichter Rahmsoße	
FR	Osteburger „2.0“ Pulled Pork in BBQ-Soße mit Cole-Slaw im Mehrkorn-Bun	Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit reichlich Einlage, dazu Reis	

• 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

-




OSTEKOCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 04.12.-08.12.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Schweineschnitzel „Holsteiner Art“ mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln und Gemüse	Kasselerlachsbraten mit herzhafter Burgundersoße, Speck- Bohnen und Bratkartoffeln	 Cremige Käsespätzle mit hausgemachten Backzwiebeln
DI	Saftige Rinderroulade an brauner Sauce, mit Kartoffelgratin und Rotkohl	Hähnchen-Brokkoli-Gratin mit Nudeln in Kräuterrahmsoße und mit Gouda gratiniert	
MI	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln, Kasselerlachs, Kochwurst oder Pinkel (beides für 2,50 € Aufpreis)	Spaghetti in Schinken-Sahne-Soße , dazu ger. Hartkäse	
DO	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße, buntes Gemüse und Kartoffelgratin	Sahne-Hering mit Dill-Kartoffeln und Bohnensalat	
FR	Osteburger „2.0“ Pulled Pork in BBQ-Soße mit Cole-Slaw im Mehrkorn-Bun	Deftige Kartoffelsuppe mit feinen Gemüsewürfeln, Kohlwurst und Baguette <div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px; display: inline-block;"> <i>auch vegetarisch möglich</i> </div>	

* 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: 11.12.-15.12.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Paniertes Hähnchen-Knusper-Schnitzel an Gemüse-Pfeffersoße und krosse Kartoffel-Wedges	Gnocchi – Hähnchenpfanne mit buntem Gemüse in Kräuterrahm	 Gefüllte Tortellini mit Ricotta und Spinat in cremiger Basilikumsoße mit Kirschtomaten
DI	Hackbraten „a la Ostekoch“ an brauner Soße mit Kartoffelgratin und Kaisergemüse	2 Fischfrikadellen mit Kartoffelsalat und Remoulade	
MI	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln, Kasselerlachs, Kochwurst oder Pinkel <small>(beides für 2,50 € Aufpreis)</small>	Leckere Geflügelhackbällchen in einer Gemüse-Tomatensoße, dazu Penne-Nudeln und geriebenem Hartkäse	
DO	Unser „ OSTEBURGER 1.0 “ mit saftigem Rinds-Patty und hausgemachtem Zwiebel-Chutney, dazu Pommes	Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und reichlich Einlage fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebenem Hartkäse	
FR	Paniertes Schweineschnitzel „ Holzfäller Art “ mit gebratenen Zwiebeln + Pilzen, Kaisergemüse und Bratkartoffeln	3 Spiegeleier auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Gewürzgurke <i>auch vegetarisch möglich</i> 	

* 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



OSTEKUCH

KANTINE - CATERING - SEMINARRAUM

Speisewochenplan: 18.12.-22.12.2023

Geflügel= ■ ; Fisch = ■ ; vegetarisch = ■

Tag	1) Deftig 11,90€*	2) Leichte Küche 9,90€*	3) Veggie - Menü 8,90€*
MO	Frikadellen „a la Ostekoch“ an Rahmsoße, dazu Bratkartoffeln und Kaisergemüse	Deftiger Steckrübeneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Kohlwurst und Kasseler auch vegetarisch möglich	 Penne-Nudeln in Pesto mit Kirschtomaten, Sonnenblumen- kernen und geriebenem Hartkäse
DI	Hausgemachter Grünkohl mit Kartoffeln, Kasselerlachs, Kochwurst oder Pinkel <small>(beides für 2,50 € Aufpreis)</small>	Hähnchenbruststreifen in Paprika-Rahmsoße, dazu Penne-Nudeln	
MI	!!!AUSVERKAUF!!! <u>MENÜ NACH WAHL</u> 1 Fleischsorte und 2 Beilagen Solang der Vorrat reicht!!	Jedes Menü NUR <u>8€</u>	
DO	DAUERHAFT GESCHLOSSEN		
FR			

* 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