



**REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH**



**OLAF MASUR**  
CATERING  
SEIT 2009

Kalender Woche <b>7</b>	Montag <b>09.02.2026</b>	Dienstag, <b>10.02.2026</b>	Mittwoch, <b>11.02.2026</b>	Donnerstag <b>12.02.2026</b>	Freitag, <b>13.02.2026</b>	Samstag <b>14.02.2026</b>	Sonntag <b>15.02.2026</b>
	Spinatsuppe a, d, d1	Klassische Hühnersuppe mit Reis	Gemüse Minestrone d, d1, h, g	Kürbissuppe mit Kartoffeln Kokosmilch	Kartoffelsuppe Klassisch a		Nudelsuppe d, d1, h
<b>Menü 1</b> vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Vollkornspaghetti Grünkern-Gemüsebolognese Reibekäse a, d, d1, h	Mediterranes Ofengemüse Kartoffelpalten Hirtenkäsedipp 1, a	Kürbis-Karotte-Steckrübenragout Kokosmilch Parboiled-Reis	Pasta al Arrabiata Rucola Grana Padano, Salat a, d, d1	Linsen-Gemüse dazu Spätzle d, d1, g, h	Überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf Ei Brokkoli-Kohlrabi a, g, h	Kichererbsen Dal Wurzelgemüse Blumenkohl Ingwer Rote Bete Joghurtdip a, h
<b>Menü 2</b> mit Fleisch & Fisch	Hähnchen süß-sauer Paprika Bambus Zwiebeln Parboiled Reis a	Geflügelfrikadelle Bratensoße Wirsinggemüse Salzkartoffeln a, d, d1, g, h	Gulasch vom Rind Paprika Zwiebeln Nudeln Krautsalat 3, 8, d, d1, h	Putensteak Zwiebel-Rahmsoße Karottengemüse Vollkorn-Kräuterreis a, h	Heringsfilet "Hausfrauen Art" Schmand Gurke Apfel Zwiebel Drillingskartoffeln Rote-Bete-Salat 8, a, f, g	Grüne Bohneneintopf mit Kasseler-Würfel Kartoffelwürfel 2, 3, 7, h	Geflügel Cordon bleu Bratensoße Leipziger Allerlei Spätzle 2, 7a, d, d1
<b>Menü 3</b> Küchen Highlights	Tortellini Napoli und Salat der Saison d1, g, i	Kassler Salzkartoffeln, Wirsinggemüse 3, 7, i	Penne mit Spinatsauce d, d1, a	Fleischkäse mit Kartoffelsalat u. Senf 3, 7, i	Hähnchengyros Reis so lecker wie beim Griechen dazu Salat u. Kräuterdip		
<b>Dessert</b>	Fruchjoghurt 8, a	Früchtequark 8, a	Vanille Pudding 8, a	Pudding Schokoladengeschmack 8	Beerendessert a	Buttermilch Dessert a	Rote Grütze a

**Hinweis:** In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

#### ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt  
7 mit Phosphat  
8 mit Süßungsmittel  
9 enthält eine Phenylalaninquelle  
10 gewachst

#### ALLERGENE

11 koffeinhaltig  
12 chininhaltig  
13 enthält Alkohol  
a Milch u. oder Milchprodukte  
b Erdnuss  
c \* Schalenfrüchte  
c1 Mandeln  
c2 Haselnüsse  
c3 Walnüsse  
c4 Cashewnüsse  
c5 Pecannüsse  
c6 Paranüsse  
c7 Pistazien  
c8 Macadamia-u. Queensland Nüsse

d \* Glutenhaltige Getreide  
d1 Weizen/Dinkel  
d2 Roggen  
d3 Gerste  
d4 Hafer

e Krebstiere  
f Fisch  
g Hühnerei  
h Sellerie  
i Senf

j Sesam  
l Fisch  
l Schwefeldioxid  
m Lupinen  
n Weichtiere





Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden. Bitte füllen Sie das Dokument so ausführlich wie möglich aus, damit wir Ihre Meinungen und Wünsche in der Produktion berücksichtigen können. Das ausgefüllte Dokument geben Sie bitte unserem Fahrer mit oder legen Sie es in die Thermopart-Box.

Schule/Firma/Einrichtung

Datum

Personenzahl

### -Menü 1- vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten

	VEGETARISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="checkbox"/>					
TEMPERATUR	<input type="checkbox"/>					
MENGE	<input type="checkbox"/>					

### -Menü 2 - mit Fleisch & Fisch

	FLEISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="checkbox"/>					
TEMPERATUR	<input type="checkbox"/>					
MENGE	<input type="checkbox"/>					

### -Menü 3- Küchen Highlight

	FLEISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOE	SALAT	DESSERT
GESCHMACK / QUALITÄT	<input type="checkbox"/>					
TEMPERATUR	<input type="checkbox"/>					
MENGE	<input type="checkbox"/>					

### BEMERKUNGEN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und bedanken uns für Ihre Bewertung.

Ihre Wertung	Qualität	Temperatur	Menge
1	sehr gut	1 heiß	0 zu viel
2	gut	2 warm	1 genau
3	normal		
4	ausreichend		
5	mangelhaft	5 kalt	5 zu wenig

