



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



OLAF MASUR
CATERING
SEIT 2009

Kalender Woche 9	Montag 23.02.2026	Dienstag, 24.02.2026	Mittwoch, 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026	Freitag, 27.02.2026	Samstag 28.02.2026	Sonntag 29.02.2026
	Gemüsecremesuppe a, d, d1, h	Spargelcremesuppe a	Flädlesuppe mit Gemüseeinlage d, d1	Brokkoli Cremesuppe a, d, d1	Kartoffelcremesuppe a, d, d1		Fleischbrühe mit Gemüsetreifen h
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Ofenkartoffel Kräuterquark Kleiner Salat a	Sojabolognese Vollkornspaghetti Reibekäse u. ein kleiner Salat a, d, d1	Quinoa Pfanne "Curry Style" Zucchini Paprika d, d1	Gemüse Köttbullar Preiselbeer Rahmsoße Kartoffelstampf a, g	Kartoffeleintopf Wurzelgemüse h	Überbackene Gemüse Lasagne Blattspinat Karotte Käsesoße a, d, d1, h	Buntes Reisgericht "Paella" gelber Reis rote Bohnen Erbsen Paprika Kräuter a, g
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Geflügel Cevapcici Ayvar Zucchini-Paprikaragout Djuvecres d, d1, g, h, i	Putensteak Kräuterbutter Pfannengemüse gebratene Gnocchi a	Hähnchengyros Zaziki Kartoffel Wedges bunter Krautsalat 8, a	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Mischgemüse Spinatknödel a, d, d1, g, h	Paniertes Fischfilet Quarkremoulade Kartoffel-Gurkensalat 1, 2, a, d, d1, g	Linseneintopf Suppengemüse Bockwurst Baguette 2, 3, 7 d, d1, h	Putenrollbraten Kräutersauce Rosenkohl Spätzle d, d1, g, h
Menü 3 Küchen Highlights	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat Zitronenecke d, d1, i	Kirschaufauflauf mit Vanillesoße 8, a, d, d1	Bauernbratwurst Kartoffeln Krautsalat d, d1, i	Spaghetti Bolognese Salat d, d1, h	Frikadellen an Rahmsoße Teigwaren Salat a, d, d1, h, i		
Dessert	Kompott a	Früchtequark a	Kirschcreme a, 3, 8	Pudding Vanillegeschmack 8	Müsli a	Obst	Stracciatella Creme 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

11 koffeinhaltig
12 chininhaltig
13 enthält Alkohol

ALLERGENE

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 Thermoport-Box.

Schule/Firma/Einrichtung

Datum

Personenzahl

-Menü 1- vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten

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

-Menü 2 - mit Fleisch & Fisch

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

-Menü 3- Küchen Highlight

	FLEISCH	BEILAGEN	GEMÜSE	SOEDE	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



CGD_02_2026

REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH

Olaf Masur Catering • Meisenhartweg 14 • 79713 Bad Säckingen • www.om-catering.de