Olaf Masur Catering / Meisenhartweg 14 / 79713 Bad Säckingen / Telefon +49 7761-99 81 391 / bestellung@olafmasurcatering.de



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



OLAF MASUR CATERING SEIT 2009

Kalender Woche 47	Montag, 16.11.2026	Dienstag, 17.11.2026	Mittwoch, 18.11.2026	Donnerstag, 19.11.2026	Freitag, 20.11.2026	Samstag, 21.11.2026	Sonntag, 22.11.2026
	Lauchsuppe	Klassische Hühnersuppe mit Gemüse	Gemüse Minestrone d, d1, h, g	Kürbissuppe a	Bunte Kohlsuppe a,h		Eiermuschelsuppe d, d1, h
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Kartoffelklöße, Blattspinat in Rahm dazu Rohkostsalat a, h	Pasta al Arrabiata Rucola, Parmesan Käse Salat a, d, d1	Mediterranes Ofengemüse, Kartoffelspalten, Hirtenkäsedip 1, a,	Kohlrabi-Steckrübenragout, Kokosmilch, Parboiled-Reis d,d1	Linsen Gemüse dazu Spätzle d, d1, g, h	Überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf, Lauch, Karotten, Sellerie, Tomatensoße a, h	Kichererbsen Dal Wurzelgemüse, dazu Reissalat a, h
Menü 2 immer lecker	Hähnchenbrust dazu Gnocchi - Kürbisragout a,h,	Apfelstrudel mit Vanillesoße 3,7,a,i	Bunte Tortellini mit Käse Füllung dazu Tomatensoße Reibekäse und Salat der Saison d1, g, i	Fleischkäse mit Kartoffelsalat u. Senf 1,3,7	Heringsfilet "Hausfrauen Art" Gurke, Apfel, Zwiebel, dazu Kartoffeln, Rote-Bete-Salat 3,8,9, a, f, i	Herbst-Gemüseeintop f, Kartoffelwürfel, Wiener Würstchen 2, 7, h	Geflügel Cordon bleu, Bratensoße, Leipziger allerlei, Spätzle 1,2, 7a, d, d1
Menü 3 Küchen Highlights	Kohlrouladen, Bratensoße, Salzkartoffeln, d, d1, g, h,i	Hühnchen süß-sauer Paprika, Bambus, Zwiebeln, Parboiled Reis 8,h,k	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße dazu Kartoffeln, Rote Beete 3,8, a. d, d1, h	Bio Spaghetti Bolognese Soße Parmesan Rohkostsalat a,d, d1, h	Hähnchengyros, Reis dazu Krautsalat u. Kräuterdip a,		
Dessert	Fruchtjoghurt 8, a	Obst 10	Erdbeerquarkspeise 8, a	Omas' Klassischer Milchreis a,3, 8	Pudding Karamellgeschmack 1, a	Buttermilch Dessert a	Vanille-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.

G >Glutenfrei / L>Lactosefrei

ZUSATZSTOFFE
1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 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
k Soja
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

