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 48	Montag, 23.11.2026	Dienstag, 24.11.2026	Mittwoch, 25.11.2026	Donnerstag, 26.11.2026	Freitag, 27.11.2026	Samstag, 28.11.2026	Sonntag, 29.11.2026
	Hühnersuppe mit Kürbis a, h	Gemüsesuppe mit Einlage a, d, d1	Champignonsuppe d, d1, h	Karottensuppe a, d, d1	Sellerie Suppe a, h		Fleischbrühe mit Einlage a, d, d1
Menü 1 vegetarisch oder Vegan	Hirtenpfanne an Tomatensoße und Salat a, d, d1	Überbackener Blumenkohl in Soße dazu Schwenkkartoffeln d, d1, g, h	Schupfnudeln, Sauerkraut, dazu Rote-Beete-Salat d, d1	Kürbisragout Falafel Bällchen, Kräuterdip a, d, d1	Eieromelette mit Spinatfüllung dazu Petersilienkartoffeln a, g	Gemüse-LinsenLasage dazu ein kleiner Salat a, d, d1, h	Polenta - Käse-Knusperschnitte Ratatouille g
Menü 2 immer lecker	Eier in Senfsoße, Schnittlauchkartoffeln dazu Rote-Beete a, d,d1, h, i	Hackbbällchen "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln 8, a, h, d, d1	Hähnchenbrust, in mediterraner Tomatensoße dazu Rosmarinkartoffeln a, h	Blut und Leberwurst dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei 3,4,7,i	Hackbraten, Zwiebelsoße, Rosenkohl, dazu Petersilienkartoffeln A,d d1	Eintopf mit Wurzelgemüse Kartoffeln und Hähnchenfleisch g, h	Schweine Ragout dazu Karottengemüse und Kartoffel Klöße
Menü 3 Küchen Highlights	Paniertes Putenschnitzel Tomatensoße dazu Gemüsereis d, d1, h	Jägerschnitzel dazu Spätzle, Karotten-Kürbisgemüse a, d, d1	Bio Rigatoni, Schinken-Sahne-Soße a, d, d1	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Spätzle a, d, d1	Frisches Lachsragout in Zitronensoße Blattspinat, Nudeln a, d, d1, f		
Dessert	Panna Cotta 7, a, g	Obst	Apfel Dessert	Pudding A, d, d1	Grießbrei a	Karamellcreme a, g	Schokopudding 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
P

