



Wochenspeisenplan

vom 05.01. – 09.01.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Spinatknödel mit Parmesan-Sauce und Karottensalat a1bck	Gebratener Halloumi mit mediterranem Gemüse, Tomatensalsa und Fladenbrot a1c	Blaubeerpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt a1	Gemüse-Cous-Cous mit Falaffelbällchen und Joghurt-Minz-Dip bk	<p>„Freitag komplett“ Menü inklusive Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert nur 7,50 € Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
Menü 2 Tagespreis 7,50 €	Hähnchen-Mango-Curry mit Basmatireis 7,50 €	Nürnberg Rostbratwurstl (5 Stck.) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Bratensauce 7,50 €	Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen auf knackigem Römersalat, mit Croutons, gehobeltem Parmesan, Cocktailltomaten und cremigem Caesar-Dressing 7,50 €	Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Bratkartoffeln 7,50 €	<p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
Allergenkennzeichnung	hk	a1k	a1c	a1k	
Menü 3 Tagespreis 8,90 €	Hackbraten (S) mit Zwiebelsauce und Kartoffelstampf, dazu Karottensalat 8,90 €	Gebratenes Seelachsfilet auf einem Gemüsebrett mit Butterkartoffeln 8,90 €	Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmsauce mit Bohnen und Kartoffelkroketten 8,90 €	Puten-Cordon Bleu mit Käse / Geflügelschinken gefüllt mit Zitrone, Pommes-Frites und Salat 8,90 €	
Allergenkennzeichnung	a1bck	a1bd	a1ck	a1ck	
Salat & Dessert	Täglich frisch für Sie zubereitet... wählen Sie aus dem Angebot				
Wünschen Sie den aktuellen Speiseplan immer per mail? Gerne! Senden Sie einfach eine kurze Nachricht an: office@caseda-catering.de					

Für Sie zur Information: Unsere Speisen sind frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen und Zusatzgeschmacksverstärkern (Glutamate). Wir verwenden Frischfleisch, Frischgemüse, Salate und Kartoffeln nur von Anbietern aus der Region. Änderungen der Menükomponenten vorbehalten

Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und Kennzeichen diese tagesaktuell mit „Bio“ auf dem Speiseplan

Alle von uns eingesetzten/gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-Öko-006) zertifiziert.

Kennzeichnung lt. LMIV Bitte beachten:

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Allergenen in unseren Speisen nicht ausschließen.

a: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse + Spuren 1.Weizen2.Roggen3.Gerste4.Hafer b: Eier- und Eierzeugnisse + Spuren c: Milch- und Milcherzeugnisse inkl. Lactose + Spuren d: Fisch und Fischerzeugnisse + Spuren e: Senf und Senferzeugnisse + Spuren f: Sesam und Sesamerzeugnisse + Spuren g: Soja und Sojaerzeugnisse + Spuren h: Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 1.Mandeln 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quenndalandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spuren. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe: siehe Aushang (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb)mit Knoblauch, (A)mit Alkohol, (F) Fisch, (P) Pute