



Wochenspeisenplan

vom 12.01. – 16.01.2026

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Italienischer Salatteller mit gekochtem Schinken, Ei, Käsestreifen, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Hausdressing und Kaiserbrötchen	Fenchel-Kartoffelgratin mit Bavaria Blue, Trauben, Walnüsse und kleinen Blattsalaten	Pichelsteiner Eintopf mit Mettwurstchen und Brötchen	Großes Ei-Omlette mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln	<div><p>„Freitag komplett“</p><p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p><p><i>nur 7,50 €</i></p><p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p></div>
	a1bk	ch3	a1k	bck	
Menü 2 Tagespreis	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Petersilienwurzel-Gemüse, Bratensauce und neuen Kartoffeln	Ricotta-Spinat-Ravioli in Tomaten-Basilikum Sugo, dazu Olivenpesto und Grana Padano	Lachssteak mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln	Valess Schnitzel (vegi) auf Milcheiweißbasis mit Spätzle, Rahmsauce und Karottensalat	
	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Allergenkennzeichnung	a1ck	a1c	a1	a1ck	
Menü 3 Tagespreis	Schweinenackenbraten mit Semmelknödeln, Bayrisch Kraut und brauner Jus	Ungarisches Rinder-Paprika-Gulasch mit Spiralnudeln und grünem Salat	Züricher Kalbs-geschnetzeltes mit Champignons, Mandel-Brokkoli und Rösti-Ecken	Zwiebelrahmschnitzel (Hähnchen oder Schwein) mit Spätzle, Rahmsauce und Karottensalat	
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,90 €	
Allergenkennzeichnung	a1k	a1k	a1ch1	a1c	
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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennsländnüsse + 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