



Wochenspeisenplan

vom 13.10. – 17.10.2025

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Gebackene Kartoffeltaschen (3stück) mit Käse-Gemüse-Füllung und Broccolicremesauce	Schupfnudelpfanne mit Lauch, Zucchini, Pilzen, Cherrytomaten, knackigem Salat und Kräuterdip	Spaghetti „alla Bolognese“ (S) mit Tomatenhackfleischsauce, frischem Basilikum und geriebenem Parmesan	Grünes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Basilikum, Basmati Reis und Erdnüssen	<p>„Freitag komplett“</p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur 7,50 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	A1bck	A1bc	A1bck	h	
Menü 2 Tagespreis	„Das Original“ Fish and Chips mit Erbsenstampf und Malzessig	Oma´s Hühnerfrikassee mit Karotten, Erbsen, Petersilienwurzel, Pilzen und Kräuter-Reis	Asiatische Wokpfanne mit knackigem Gemüse, gebratenen Putenbruststeifen und Mie Nudeln	Fleischer-Frikadelle (Rind oder Schwein) mit geschmolzenen Zwiebeln, gerillten Kartoffeln und grünes Erbsen-Ragout	
	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Allergenkennzeichnung	A1db	A1ck	A1bg	A1bk	
Menü 3 Tagespreis	Gegrilltes Putensteak mit Rucola-Pesto-Pasta und einem kleinen Tomatensalat mit Oliven und roten Zwiebeln	milder Adana Kebab - Teller (R) mit Eisberg, Tomaten, Krautsalat, Joghurtsoße und Fladenbrot	Knuspriges Jägerschnitzel (Geflügel oder Schwein) Paniert, mit Pilzrahmsauce, Pommes-frites und grünem Salat	Rinderroulade (R) mit Rotkohl, Salzkartoffeln und kleinem Salat	
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,90 €	
Allergenkennzeichnung	A1bh7	A1c	A1ck	ek	
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/Quennslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse 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