caseda
ihr partner für catering.

Wochenspeiseplan

30.11-.04.12.2026

Woche 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Kartoffeln mit Lauch-Karotten-Bohnen-Gemüse, dazu Joghurtdip (l)	Bratwurst vom Geflügel (l,s) mit Risoleekartoffeln und Bratensauce	Gemüsefrikadelle (g1,e) mit Rahmkohlrabi (l) und Bio-Langkornreis, Blattsalat mit Italia-Dressing	Vollkornnudeln (g1) mit Tomaten-Sahnesauce (l) und geriebenem Käse (l), Karottensalat (4)	Backfisch (f,g1) mit Kartoffeln und Kräuterquark (l), Gemüsesticks (Gurke)
Enthaltene Allergene	l	ls	g1el	g1l4	fg1l
Dessert	Handobst (Apfel)	Milchreis (l) mit Fruchtmark (Waldfrucht)	Handobst (Bananen)	Fruchtquark (l) Erdbeere	Handobst (Birne)
Enthaltene Allergene		l		l	
Menü 2 Vegetarisch		Erbsencremesuppe (l,s) mit Bauernbrot (g1,g2,g3)			Zucchini-Möhrenpuffer (e) mit Kartoffeln und Kräuterquark (l), Gemüsesticks (Gurke)
Enthaltene Allergene		lsg1g2g3			el

Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und kennzeichnen 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 bitte beachten:
Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

Allergene

a1.**Schalenfrüchte, namentlich Mandeln** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a2**.**Schalenfrüchte, namentlich Haselnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a3**.**Schalenfrüchte, namentlich Walnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a4**.**Schalenfrüchte, namentlich Kaschu / Cashew Nüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a5**.**Schalenfrüchte, namentlich Pistazien** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a6**.**Schalenfrüchte, namentlich Paranüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a7**.**Schalenfrüchte, namentlich Pekannüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a8**.**Schalenfrüchte, namentlich Macadamia /Queenslandnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **b**.**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **c**.**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse **d**.**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **e**.**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse **f**.**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g1**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g2**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Roggen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g3**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Gerste** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g4**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Hafer** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g5**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Dinkel** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g6**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Kamut/Khorasan-Weizen, Grünkern, Einkorn, Emmer**, und daraus gewonnene Erzeugnisse **h**.**Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse **i**.**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse **j**.**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **k**.**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse **l**.**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose) **m**.**Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind **s**.**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff, **2**.mit Konservierungsstoff, **3**.mit Antioxidationsmittel, **4**.mit Geschmacksverstärker, **5**.geschwefelt, **6**.geschwärzt, **7**.gewachst, **8**.mit Phosphat, **9**.mit Süßungsmittel(n), **10**.enthält eine Phenylalaninquelle, **11**.kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, **12**.Koffeinhaltig, **13**.chininhaltig

caseda
ihr partner für catering.

Wochenspeiseplan

30.11-.04.12.2026

Allergieplan: Nur bestellbar für Kinder mit vorliegendem Attest!

Woche 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfrei	Kartoffeln mit Lauch-Karotten-Bohnen- Gemüse, dazu Joghurtdip (l)	Erbsencremesuppe (l,s) mit glutenfreiem Brot	Hähnchengeschnetzeltes (l) mit Bio-Langkornreis, Blattsalat mit Italia-Dressing	Italienische Pasta (glutenfrei) mit Tomaten-Sahnesauce (l) und geriebenem Käse (l), Karottensalat (4)	Fischfilet (f)"natur" mit Kartoffeln und Kräuterquark (l), Gemüseticks (Gurke)
Enthaltene Allergene	l	ls	l	l	fl
Dessert	Handobst (Apfel)	Milchreis (l) mit Fruchtmark (Waldfrucht)	Handobst (Bananen)	Fruchtquark (l) Erdbeere	Handobst (Birne)
Enthaltene Allergene		l		l	
Laktosefrei	Kurze Pasta (g1) mit Rinder-Haschee (s)	Erbsencremesuppe (lactosefrei,s) mit Bauernbrot (g1,g2,g3)	Gemüsefrikadelle (g1,e,s,a5) mit Rahmkohlrabi und Bio-Langkornreis, Blattsalat mit Italia-Dressing	Vollkornnudeln (g1) mit Tomatensauce, Karottensalat (4)	Zucchini-Möhrenpuffer (e) mit Kartoffeln und Kräuterquark (lactosefrei), Gemüsesticks (Gurke)
E					

Der Nachhaltigkeit geschuldet, verwenden wir Lebensmittel in BIO-Qualität und kennzeichnen 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 bitte beachten:
Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung.

Allergene

a1.**Schalenfrüchte, namentlich Mandeln** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a2**.**Schalenfrüchte, namentlich Haselnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a3**.**Schalenfrüchte, namentlich Walnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a4**.**Schalenfrüchte, namentlich Kaschu / Cashew Nüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a5**.**Schalenfrüchte, namentlich Pistazien** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a6**.**Schalenfrüchte, namentlich Paranüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a7**.**Schalenfrüchte, namentlich Pekannüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **a8**.**Schalenfrüchte, namentlich Macadamia /Queenslandnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **b**.**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **c**.**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse **d**.**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **e**.**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse **f**.**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g1**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g2**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Roggen** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g3**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Gerste** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g4**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Hafer** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g5**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Dinkel** und daraus gewonnene Erzeugnisse **g6**.**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Kamut/Khorasan-Weizen, Grünkern, Einkorn, Emmer**, und daraus gewonnene Erzeugnisse **h**.**Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse **i.Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse **j**.**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse **k**.**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse **l**.**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Lactose) **m**.**Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind **s**.**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1.mit Farbstoff, **2**.mit Konservierungsstoff, **3**.mit Antioxidationsmittel, **4**.mit Geschmacksverstärker, **5**.geschwefelt, **6**.geschwärzt, **7**.gewachst, **8**.mit Phosphat, **9**.mit Süßungsmittel(n),
10.enthält eine Phenylalaninquelle, **11**.kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, **12**.Koffeinhaltig, **13**.chininhaltig