



Wochenspeisenplan

vom 16.02. – 20.02.2026

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1 6,90 €	Spinatknödel mit Parmesan-Sauce und Karottensalat	Gebratener Halloumi mit mediterranem Gemüse, Tomatensalsa und Fladenbrot	Blaubeerpfannkuchen mit Apfelmus und Zimt	Gemüse-Cous-Cous mit Falaffelbällchen und Joghurt-Minz-Dip	„Freitag komplett“ Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert <i>nur 8,20 €</i> Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages- angebot	
	a1bck	a1c	a1	bk		
Menü 2 Tagespreis	Hähnchen-Mango- Curry mit Basmatireis	Nürnberger Rostbratwürstl (5 Stck.) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Bratensauce	Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchenbrust- streifen auf knackigem Römersalat, mit Croutons, gehobeltem Parmesan, Cocktailtomaten und cremigem Caesar-Dressing	Rinderleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Bratkartoffeln		
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €		
Allergenkenn- zeichnung	hk	a1k	a1c	a1k		
Menü 3 Tagespreis	Hackbraten (S) mit Zwiebelsauce und Kartoffelstampf, dazu Karottensalat	Gebratenes Seelachsfilet auf einem Gemüsebrett mit Butterkartoffeln	Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmsauce mit Bohnen und Kartoffelkroketten	Puten-Cordon Bleu mit Käse / Geflügelschinken gefüllt mit Zitrone, Pommes-Frites und Salat		
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €		
Allergenkenn- zeichnung	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.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