



Wochenspeisenplan

vom 13.04. – 17.04.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Gebackene Kartoffeltaschen (3Stck.) mit Käse-Gemüse-Füllung und Broccolicremesauce	Schupfnudelpfanne mit Lauch, Zucchini, Pilzen, Cherrytomaten, knackigem Salat und Kräuter dip	Spaghetti „Alla Bolognese“ ® 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 8,20 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	a1bck	a1c	a1bc	h	
Menü 2 Tagespreis	Fish and Chips „DAS ORIGINAL“ mit Pommes frites, Erbsenstampf und Malzessig	Omas Hühnerfrikassee mit Karotten, Erbsen, Petersilienwurzel, Pilzen und Kräuter-Reis	Asiatische Wokpfanne mit knackigem Gemüse, gebratenen Putenbruststreifen und Mie Nudeln	Fleischer-Frikadelle (S, R) mit geschmolzenen Zwiebeln, gegrillten Kartoffeln und grüne Erbsen-Ragout	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkennzeichnung	a1b	c		a1b	
Menü 3 Tagespreis	Gegrilltes Putensteak mit Ruccola-Pesto-Pasta und einen kleinen Tomatensalat mit Oliven und roten Zwiebeln	Geflügel-Kebab Teller mit Eisberg, Tomate, Krautsalat, Joghurtsoße und Fladenbrot	Knuspriges Jägerschnitzel (Geflügel oder Schwein) paniert, mit Pilzrahmsauce, Pommes Frites und grünem Salat	Rinderroulade ® mit Rotkohl, Salzkartoffeln und kleinem Salat	
	9,20 €	9,20 €	9,20€	9,20€	
Allergenkennzeichnung	a1bk	Ga1	a1bck	a1bck	
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 Getreiderzeugnisse+ 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. Kaschunüsse 5. Pecannüsse 6. Paranüsse 7. Pistazien 8. Macadamia/Quenstandnüsse + 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