



Wochenspeisenplan

vom 13.07. – 17.07.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Spaghetti mit Tomatensauce, frischem Basilikum und geriebenem Parmesan	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit gerösteten Mandeln und Käse überbacken	Geflügel-Gemüse-Eintopf mit verschiedenem Gemüse, Kartoffeln und Geflügel-Fleischeinlage (Extra)	Gemüse-Ravioli auf Blattsalat und weißer Tomaten-Sahne-Sauce	<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>
	a1bc	a1ch1k	ek	a1bck	
Menü 2 Tagespreis	Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ mit Butterkartoffeln	Geflügel-Kebab-Teller mit Eisberg, Tomate, Krautsalat, Joghurtsauce und Fladenbrot	Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Fladenbrot	Knusprige Hähnchenkeule an asiatischem Nudelsalat mit Mango-Curry-Mayonnaise	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergen Kennzeichnung	cd	Ga1ck	Ra1	a1k	
Menü 3 Tagespreis	Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Kartoffelkroketten und kleiner bunter Salat	Odenwälder Kochkäse-Schnitzel mit Pommes-Frites und Karottensalat mit Zitrone	Piccata Milanese vom Hähnchen in Butter gebratenes Schnitzel in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Spaghetti und Tomatensauce	Knuspriges Schnitzel vom Hessischen Landschwein mit Herzoginkartoffeln und würziger Lauchrahmsauce	
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergen Kennzeichnung	Sa1bc	a1bck	Ga1bck	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 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.Mandel 2.Haselnüsse 3.Walnüsse 4.Kaschunüsse 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