



Wochenspeisenplan

vom 27.10. – 31.10.2025

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Frische Bratwurst mit Zwiebelspecksauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf	Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Basilikum- Sauce und bunter Rohkost	Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Croutons und Arme Ritter mit Apfelmus	Spaghetti Bolognese (Rind) mit buntem Eis- bergsalat und geriebenen Parmesankäse	„Freitag komplett“ Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert nur 7,50 € Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages- angebot
	a1bck	a1bck	a1ck	a1ck	
Menü 2 Tagespreis	Knackige Gemüsepfan- ne mit kleinen Ofenkar- toffeln (Drillinge) und Sour Creme	Gekochte Eier in Senfsauce mit gerösteten Kartoffelwürfeln und grüne Erbsenpüree	Asiatische Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnchen und verschiedenen Gemüse mit Dampfpreis und Süß-Sauer-Sauce	Hessischer Linseneintopf mit Rindswurst und 2 Scheiben Graubrot	
	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Allergenkenn- zeichnung	ck	a1bk	a1k	a1k	
Menü 3 Tagespreis	Saftiges Hähnchensteak „natur“ in Champignonrahmsauce mit Reis und grünem Salat	Cevapcici vom Geflügel mit Djuvec Reis, grünen Erbsen und Aivar	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salz- kartoffeln und Rote Beete Salat	Elsässer Schlemmerschnit- zel (Pute o. Schwein) mit Geflügelschinken, Zwie- beln, Frühlingslauch, leichter Käsesauce und Bandnudeln	
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,90 €	
Allergenkenn- zeichnung	a1ck	a1bk	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 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 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