

Wochenspeisenplan

vom 19.09 – 23.09.2022

-Änderungen vorbehalten-

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

DE-ÖKO-006 zertifiziert

Liebe Besucher des TIZ-Bistros,

Die Terrasse ist wieder geöffnet! Bitte beachten Sie die Abstandsregeln und registrieren Sie sich per App.

Menü 1 5,90 €	Große Bauernbratwurst (S) mit bayrischem Kartoffelsalat bcí	Pürierte Karotten-Kartoffelsuppe „Armer Ritter“ mit cremiger, lauwarmer Vanille-Joghurtsoße a1bce	fleischlos Spaghetti „pommodori“, Tomatensoße, Reibekäse, Salat a1ce	2 Rinder-Hackmedaillons, Kartoffelstampf, Salat bceí
Menü 2 Tagespreis	Hähnchencurry mit Reis und Paprikagemüse A1ceí 6,50 €	Chili con carne (Rindfleisch, rote Bohnen, Mais), Fladenbrot A1bcí 6,20 €	„Pfeffersteak“ (200 gr.) vom frischen mageren Schweinerücken, Pfeffersoße, Wedges, Salat a1bcejk 7,50 €	„Zwiebelrahmschnitzel“ Frisches, pfannengebratenes Schweineschnitzel (180 gr.) mit einer würzigen Zwiebelsoße, Backofenfrites, Salat A1bcejk 7,20 €
Menü 3 Tagespreis	fleischlos Gemüsefrikadelle mit Tzatziki und Reis bce 4,90 €	Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin-Art“, Petersilienkartoffeln, Salat A1ceí 7,50 €	Cevapcici (G), Djuvcreis, Ajvar A1bc 6,90 €	fleischlos Gebutterte Kartoffeln mit Schnittlauchquark bceí 4,90 €

„Freitag komplett“

Menü **inklusive**
Beilage
Gemüse
oder
kleiner Salat
Suppe
Dessert

nur 5,90 €

Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot

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

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.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