

# Wochenspeisenplan

vom 28.11 – 02.12.2022

-Änderungen vorbehalten-

DE-ÖKO-006 zertifiziert

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 5,90 €	„Nasi Goreng“ Reispfanne mit Hühnerfleisch und Gemüse c	<del>-fleischlos-</del> Dinkel-Schupfnudeln mit cremiger Gouda-Käsesoße, Salat A1bce	<del>-fleischlos-</del> Gemüsewrap mit lauwarmer Joghurtsoße  A1bce	<del>-fleischlos-</del> Gebratenes Gemüse mit Ajoli-Dip und Rosmarinkartoffeln A1ci	
<b>Menü 2</b> Tagespreis	„Bauernhacksteak mit Zwiebelsoße, Stampf- kartoffeln, Buttererbsen  A1bci	Gyros (G) mit Tzatziki, Djuvecreis c	<b>BIO</b> -Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsoße (R) und Salat A1ce	Deftige Kohlroulade (Hackfleischfüllung) (S), Kümmelsoße, Püree A1bci	
	6,50 €		6,90 €	6,20 €	6,20 €
<b>Menü 3</b> Tagespreis	<del>-fleischlos-</del> Herbstliche Gemüse- cremesuppe mit Kürbis Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus A1bci	Rotbarschfilet in der Eihülle gebraten, Kartoffelgratin, Salat A1bcdi	„Bosnisches Steak“ vom frischen, mageren Schweinerücken, gefüllt mit würzigem Schafskäse, Macaire-Taler, Salat A1bcei	2 kleine Putenschnitzel „Wiener-Art“ Rahmerbsen, Vollkornreis A1bc	
	6,50 €	7,90 €	7,50 €	6,50 €	

**„Freitag  
komplett“**  
Menü **inklusive**  
Beilage  
Gemüse  
oder  
kleiner Salat  
Suppe Dessert  
  
**nur 6,50 €**  
  
Wählen Sie  
nach Ihren  
Wünschen  
aus unserem  
Tages-  
angebot

**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](mailto: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.Kaschunüsse 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