

Wochenspeisenplan

vom 05.12 – 09.12.2022

-Änderungen vorbehalten-

DE-ÖKO-006 zertifiziert

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

5,90 €

-fleischlos-
Sesamkartoffeln mit
Radieschenquark

a1bcei

-fleischlos-
BIO-Gnocchi „Formaggio“
mit einer italienischen
Parmesan-Käsesoße, Salat

A1bce

-fleischlos-
Gebackene Kartoffeltaschen
mit Frischkäse-Kräuter-
füllung und
BIO-Blumenkohlgemüse

A1bci

-fleischlos-
Handgemachter großer
Eierpfannkuchen mit
Ratatouille und Käse
gefüllt, dazu kalte
Joghurtsoße

A1bce

Menü 2

Tagespreis

Frisches Hähnchenfilet
„natur“, Kräuter-
buttersoße, Püree, Salat

6,90 €

a1.2ek

Ofenfrische Truthahnbrust
mit Curryrahmsoße,
Mandelreis, Salat

6,50 €

a1ceh1

„Pfeffersteak“ (200 gr.)
vom frischen mageren
Schweinerücken, Pfeffersoße,
Wedges, Salat

7,20 €

a1bcej1

„Zwiebelrahmschnitzel“
Frisches, pfannengebratenes
Schweineschnitzel (180 gr.)
mit einer würzigen
Zwiebelsoße, Kartoffel-
Spinat-Gratin

7,50 €

A1bcej1

Menü 3

Tagespreis

5 Cevapcici (S) mit
Ajvar, auf Djuvecreis

6,90 €

bci

„Odenwälder Bauern-
salat“ Salatteller mit
Kraut, Kartoffelsalat,
Tomatenecken, einem
Hacksteak (S) und Brot

5,90 €

bcei

Geflügel-Curry-Bratwurst,
Tomaten-Curry-Dip
(lauwarm) Pommes-frites,
Salat

5,50 €

bcei

Gulasch vom Weiderind
mit Reis und Salat

7,20 €

a1ce

„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

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.Mandeln 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