

Wochenspeisenplan

vom 03.02. – 07.02.2025

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Oma's Möhreeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Lauch, Zwiebeln und Graubrot <i>a1cefgi</i>	Geschmelzte Gemüseravioli mit tomatisierter Käsesauce <i>a1bc</i>	Gemüsemaultaschen im Wurzelsud mit Weizenbrötchen <i>a1bc</i>	Winterlicher Kartoffel-Steckrübenauflauf mit Tiroler Bergkäse überbacken <i>bceijk</i>	<p>„Freitag komplett“</p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur 7,50 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
Menü 2 Tagespreis	„Bami-Goreng“ Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchenfleisch 6,90 €	Odenwälder Zwiebelfleisch (S) mit Rosmarinkartoffeln und Bohnensalat 6,90 €	Putengeschnitzeltes "Züricher Art" mit Butterspätzle und Karottensalat 6,90 €	Wiener Backhendlkeule in feiner Semmelpanade, Kartoffelstampf und Krautsalat 6,90 €	
Allergenkennzeichnung	<i>a1bci</i>	<i>a1cei</i>	<i>a1bci</i>	<i>a1ce</i>	
Menü 3 Tagespreis	Münchner „Biergarten-Pflanzerl“ großes Rinderhacksteak (180 gr.) mit bayrischem Kartoffelsalat (mit Ei & Gurken) und frisch gebackener Semmel 7,90 €	Rotbarschfilet „Parisienné“ in der Eihülle gebraten, Dillschaumsauce Petersilienkartoffeln und rote Beete-Salat 7,90 €	Geschmorter Rinderbraten mit Rahmwirsing und Semmelknödel 7,90 €	Schweinerückensteak à la "Barbecue" mit würzigem Rauch-Dip, Steakhouse-Pommes und Tomatensalat 7,90 €	
Allergenkennzeichnung	<i>a1bcei</i>	<i>a1bcdei</i>	<i>a1ce</i>	<i>a1ci</i>	
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 Lupinerzeugnisse 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