



Wochenspeisenplan

vom 14.04. – 17.04.2025

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag Karfreitag
Menü 1 6,50 €	Gekochte Eier mit Frankfurter Grüne Sauce, Petersilienkartoffeln	Spaghetti mit italienischer Tomatensauce, geriebenem Käse und kleinem Salatteller	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen mit einer weißen Kräutersauce und Karottensalat	Frisches Heringsfilet „Dänisch“ mit einer Joghurt-Dill-Sauce (kalt) mit grünem Pfeffer und Butterkartoffeln	
	bcí	a1bcei	a1bcei	ci	
Menü 2 Tagespreis	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Kräuter-Reis	Putensteak „Melba“ mit Pfirsich und Käse überbacken, Butterreis und kleinem Salatteller	Gegrillte Hähnchenkeule mit mediterranem Gemüse und gebackenen Kräuter-Kartoffelecken	Schwäbisches Linsengemüse mit Knopfsplätzle	
	6,90 €	6,90 €	6,90 €	6,90 €	
	a1ce	a1bc	a1ci	a1.2	
Menü 3 Tagespreis	Bayrische Spätzlepfanne mit Perlzwiebeln, Lauch, roter Paprika, brauner Sauce und deftigem Grillhacksteak (S)	Cordon bleu vom Schwein (180gr) mit Pommes Frites und Beilagensalat	2 Odenwälder Bauernbratwürste (S) mit Zwiebelsauce, Kartoffeln, Salat	„Parmesanschnitzel“ Großes Metzgerschnitzel (S) mit cremiger Parmesansauce, tomatisierten Spaghetti und Blattsalaten	
	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €	
	ai	a1bce	a1bcei	a1bcfi	
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/Quennstandnüsse + 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