



# Wochenspeisenplan

vom 21.04. – 25.04.2025

-Änderungen vorbehalten-

Montag  
*Ostermontag*

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



**Menü 1**

6,50 €

„Griechischer Hirtsalat“ mit Gurken, Tomaten, milden Peperoni, gegrillten Putenbruststreifen

Bcei

Pasta  
Mit frischen Pilzen á la crème und kleinem Salat-teller

A1bce

Käsespätzle „Allgäuer-Art“ mit Dill-Rahm-Gurkensalat

ci

„Freitag  
komplett“

Menü *inklusive*  
Beilage  
Gemüse  
oder  
kleiner Salat  
Suppe Dessert

nur 7,50 €

Wählen Sie  
nach Ihren  
Wünschen aus  
unserem Tages-  
angebot

**Menü 2**

Tagespreis

Tortellini „Formaggio“ mit italienischer Parmesan-Käsesoße und kleinem Salatteller

6,90 €

A1bce

Paprikaschote „ungarisch“, gefüllt mit Rinderhack auf Reis und Tomatensug

6,90 €

A1bc

Rindergulasch mit Butterkartoffeln und Rotkohl

6,90 €

alce

**Menü 3**

Tagespreis

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Pfeffer-Sahnesauce, Buschbohnen und Backofenkrotten

7,90 €

A1bcei

„Pfeffersteak“ (180gr.) vom mageren Schweinerücken mit Pfeffersauce, Kartoffelwedges und Coleslaw-Salat

7,90 €

A1bcejk

„Zwiebelrahmschnitzel“ (180gr.) mit einer würzigen Zwiebelsauce und Backofen-Pommes Frites

7,90 €

A1bcejk

**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

**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.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