



# Wochenspeisenplan

vom 12.05. – 16.05.2025

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <b>6,50 €</b>	Asiatische Frühlingsrolle "Gärtnerin" mit Dampfreis und Süß-Sauer Sauce	Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Basilikum-Sauce und bunter Rohkost	Gekochte Eier in Senfsauce mit gerösteten Kartoffelwürfeln und grüne Erbsenpüree	Spaghetti Bolognese mit buntem Eisbergsalat und geriebenen Parmesankäse	<p style="text-align: center; color: green;"><b>„Freitag komplett“</b></p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p style="text-align: center; color: green;"><b>nur 7,50 €</b></p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	a1bk	a1c	a1bc1	a1c	
<b>Menü 2</b> <b>Tagespreis</b>	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	Calamari fritti in Backteig frittierte Tintenfischringe mit Pommes Frites und Knoblauchdip	Gebackener Brie mit Preiselbeer-Marmelade, buntem Salat und frischem Baguette	Rote Beete-Falafel-Bowl mit Süßkartoffeln, Blumenkohl, Humus, weiße Bohnen und gerösteten Sonnenblumenkernen	
	7,50 €	7,50 €	7,50 €	7,50 €	
Allergenkennzeichnung	a1c1	a1d	c	i	
<b>Menü 3</b> <b>Tagespreis</b>	Saftiges Putensteak "natur" in Champignonrahmsauce mit Reis und grünem Salat	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerrahm-Dip, Salzkartoffeln und Coleslaw	Frische Bratwurst mit Zwiebelspecksauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf	Elsässer Schlemmerschnitzel mit Schinken, Zwiebeln, Frühlingslauch, leichter Käsesauce und Bandnudeln	
	8,90 €	8,90 €	8,90 €	8,90 €	
Allergenkennzeichnung	a1c	a1c1	a1c1	a1ck	
<b>Salat &amp; Dessert</b>	<b>Täglich frisch für Sie zubereitet... wählen Sie aus dem Angebot</b>				
<b>Wünschen Sie den aktuellen Speiseplan immer per mail? Gerne ! Senden Sie einfach eine kurze Nachricht an: <a href="mailto:office@caseda-catering.de">office@caseda-catering.de</a></b>					

*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/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, (P) Pute*