

# Wochenspeisenplan

vom 20.05. – 24.05.2024

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 6,50 €		<b>Veggie</b> Pürierte Karotten- Kartoffelsuppe Handgemachter Eierpfannkuchen mit Vanille-Joghurt-Dip (kalt)  a1bce	<b>Veggie</b> Bio-Spaghetti „pomodori“, Tomaten- soße, Reibekäse, Salat  a1ce	2 Geflügel- Hackmedaillons, Kartoffelstampf, Salat  bcei	<p>„Freitag komplett“</p> <p>Menü <b>inklusive</b> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur 7,50 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages- angebot</p>
<b>Menü 2</b> Tagespreis		Chili con carne (Rindfleisch, rote Bohnen, Mais), Fladenbrot  6,50 €	„Pfeffersteak“ (200 gr.) vom frischen mageren Schweinerücken, Pfeffersoße, Wedges, Salat  8,50 €	„Zwiebelrahmschnitzel“ Frisches, pfannengebrate- nes Schweineschnitzel mit einer würzigen Zwiebel- soße, Pommes-frites, Salat  7,50 €	
		a1bci	a1bcejk	a1bcejk	
<b>Menü 3</b> Tagespreis		Salat „Salmone“ Blattsalate, Tomaten, blanchierter Stauden- sellerie, gegrilltes Lachsfilet, Baguette  7,50 €	„Caesar Salat“ mit Hähnchenfleisch (Romano, Sardellenfilet, Croutons, Parmesan- flocken, Hähnchenbrust- scheiben, Caesar-Dressing), Baguette  6,50 €	<b>Veggie</b> Salat „Provence“ Gegrilltes Gemüse, frische geschmorte Champignons, Kirschtomaten, Schafskä- se, Dressing, Baguette  6,50 €	
		a1de	a1cd	a1ce	
<b>Salat &amp; Dessert</b>		<b>Täglich frisch für Sie zubereitet... wählen Sie aus dem Angebot</b>			

**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)**

*Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir Spuren von nicht ausdrücklich gekennzeichneten Inhaltsstoffen in unseren Speisen nicht ausschließen und übernehmen in diesem Fall keine Produkthaftung. Alle aufgeführten Stoffe sind auch in daraus gewonnenen Erzeugnissen enthalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz. Deklaration: (S)Schweinefleisch, (R)Rindfleisch, (G)Geflügel, (K)Kalbfleisch (Kb) mit Knoblauch (F) Fisch*

*Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Änderungen der Speisepläne sind aufgrund von saisonalen Rohstoffen und Zutaten vorbehalten.*

*Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff / 2 mit Konservierungsstoff / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 mit Phosphat / 9 mit Süßungsmittel / 10 mit Nitritpökelsalz*

*Allergene: 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.Kaschnüsse 5.Pecannüsse*

*6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Querns allgemeinlandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spur*