

Wochenspeisenplan

vom 10.06. – 14.06.2024

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	„Holzfällerpfanne mit Gemüse, Wedges und 4 Hackfleischröllchen (S)	Veggie Dinkel-Schupfnudeln, Frischkäsesoße, Gurkensalat mit frischem Dill	Veggie Salat „Provence“ mit gegrillten Zucchini & Auberginenstücken, Baguette	Veggie Blumenkohlrischen und gelb-rote Karottenwürfel in Béchamelsoße, Ofenkartoffeln	<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>
	a1bci	a1bce	a1e	a1ci	
Menü 2 Tagespreis	Zarte, gegrillte Hähnchenfiletstreifen in Geflügelrahmsoße, Reis, Salat (Alles BIO)	Odenwälder Bauernbratwurst (S) auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln und Bratensoße	Pasta „Bolognese mit Hackfleischsoße (R) und Salat	Puten-Hacksteak, Gemüsereis	
	7,20 €	7,50 €	7,00 €	7,00 €	
	a1ce	ci	a1ce	a1bcei	
Menü 3 Tagespreis	Veggie „Sommersalat“ Bunter Salatteller mit frischer Melone, Baguette	Seelachsfilet in der Eihülle gebraten, Kartoffel-Spinatgratin	„Bosnisches Steak“ vom frischen, mageren Schweinerücken, gefüllt mit würzigem Schafskäse, Wedges, Salat	„Bauernschnitzel“ Unser frisches, pfannengebratenes Metzgerschnitzel vom Schwein (180 gr.), Rauchfleisch-Lauchsoße, Wedges, Salat	
	6,50 €	8,50 €	8,90 €	8,90 €	
	a1e	a1bcdi	a1bcei	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					

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.Kaschunüsse 5.Pecannüsse

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