

Wochenspeisenplan

vom 08.07. – 12.07.2024

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	„veggie“ Gemüsefrikadelle mit Tzatziki und Reis	„veggie“ Gemüsecremesuppe „Armer Ritter“ mit cremiger, lauwarmer Vanille-Joghurtsoße	„veggie“ Spaghetti „pomodori“, Tomatensoße, Reibekäse, Salat	„veggie“ Gnocchi „Formaggio“ mit italienischer Käsesoße, Salat	<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 Tages- angebot</p>
	bce	a1bce	a1ce	a1bc	
Menü 2 Tagespreis	Hähnchencurry mit Reis und Salat	Chili con carne (Rindfleisch, rote Bohnen, Mais), Fladenbrot	5 Cevapcici (G), Djuvcreis, Ajvar	Rinds-Currybratwurst „Berliner-Art“, Pommes-frites, Salat	
	6,90 €	6,90 €	7,20 €	7,20 €	
	a1cei	a1bci	a1bc	ei	
Menü 3 Tagespreis	Große Bauernbratwurst (S) mit bayrischem Kartoffelsalat	Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin-Art“, Petersilienkartoffeln, Salat	„Pfeffersteak“ (180 gr.) vom frischen mageren Schweinerücken, Pfeffersoße, Wedges, Salat	„Parmesanschnitzel“ (180gr.), pfannengebra- tenes Schweineschnitzel, mit cremiger Parmesan- soße bedeckt, Spaghetti und Salat	
	7,20 €	8,50 €	8,90 €	8,90 €	
	bci	a1cei	a1bcej	a1bce	
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.Kaschnüsse 5.Pecannüsse

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