

Wochenspeisenplan

vom 05.08. – 09.08.2024

-Änderungen vorbehalten-



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	„veggie“ Gemüsenuggets mit Tatarensoße (kalt) a1bce	„veggie“ Ei-Patty mit Rahmspinat, Salzkartoffeln a1bci	„veggie“ Pasta mista, tomatisierte Käse- soße, Salat a1bce	Hühnerfrikassee mit Spargelstücken, Reis a1bci	<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>
Menü 2 Tagespreis	Haschée vom Rind, Spirelli-Nudeln, Salat 6,90 €	Putenschnitzel „natur“ Kräuterbutter, Backofen- Kroketten, Salat 7,50 €	Frisches, in Butterschmalz gebratenes Landhähnchen- filet in feiner Semmelpanade „Wiener-Art“, Kartoffelgratin, Salat 7,90 €	„veggie“ Gemüselasagne „al forno“ mit Käse überbacken 6,90 €	
	ci	a1bci	a1bcei	a1bci	
Menü 3 Tagespreis	Königsberger Klopse (K) in Kapernsoße, Salz- kartoffel, Rote-Beete- Salat 7,20 €	In Zitronenbutter gebratenes Lachsfilet, Petersili- enkartoffeln, Salat 8,90 €	Curry-Putenbratwurst „Berliner-Art“ mit hausgemachter Ketchup- Currysoße und Ofen-Pommes- Frites, Salat 6,90 €	„Champignon- Rahmschnitzel“ Großes, frischgebratenes Metzgerschnitzel (S) mit frischen Champignons à la creme, Kroketten, Salat 8,90 €	
	a1bci	a1cdei	ci	a1bci	
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-cateri](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/Quenns allgemeinlandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinenerzeugnisse k: Sellerie und Sellerieerzeugnisse + Spur