



# Wochenspeisenplan

vom 02.02. – 06.02.2026

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <b>6,50 €</b>	<i>Frische Bratwurst mit Zwiebelspecksauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf</i>	<i>Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Basilikum- Sauce und bunter Rohkost</i>	<i>Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Croutons und Arme Ritter mit Apfelmus</i>	<i>Spaghetti Bolognese (Rind) mit buntem Eisbergsalat und geriebenen Parmesankäse</i>	<div><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></div>
	a1bck	a1bck	a1ck	a1ck	
<b>Menü 2</b>  <b>Tagespreis</b>	<i>Knackige Gemüse- pfanne mit kleinen Ofenkartoffeln (Drillinge) und Sour Creme</i>  7,50 €	<i>Gekochte Eier in Senfsauce mit gerösteten Kartoffelwürfeln und grüne Erbsenpüree</i>  7,50 €	<i>Asiatische Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnchen und verschiedenen Gemüse mit Dampfpreis und Süß-Sauer-Sauce</i>  7,50 €	<i>Hessischer Linseneintopf mit Rindswurst und 2 Scheiben Graubrot</i>  7,50 €	
Allergenkenn- zeichnung	ck	a1bk	a1k	a1k	
<b>Menü 3</b>  <b>Tagespreis</b>	<i>Saftiges Hähnchensteak „natur“ in Champignonrahmsauce mit Reis und grünem Salat</i>  8,90 €	<i>Cevapcici vom Geflügel mit Djuvec Reis, grünen Erbsen und Aivar</i>  8,90 €	<i>Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Beete Salat</i>  8,90 €	<i>Elsässer Schlemmer- schnittzel (Pute o. Schwein) mit Geflügelschinken, Zwiebeln, Frühlingslauch, leichter Käsesauce und Bandnudeln</i>  8,90 €	
Allergenkenn- zeichnung	a1ck	a1bk	a1bck	a1bck	
<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