



Wochenspeisenplan

vom 09.02. – 13.02.2026

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Bayerischer Wurstsalat mit Lyoner, Gewürzgurken, Radieschen, Zwiebeln, süßen Senf, Essig-Öl-Dressing und knusprigen Bauernbrot	Italienische Pasta (Penne) mit fuchtiger Tomatensauce und geriebenem Käse	Omas hausgemachte Serviettenknödel mit Champignonrahm und kleinem Kopfsalat	Milchreis mit Zimt und Zucker oder heißen Kirschen	<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 Tagesangebot</p></div>
	a1ek	a1bck	a1bck	c	
Menü 2 Tagespreis	Vegetarischer Grillteller mit Zucchini, Karotten, Zwiebeln, Blumenkohl, kleinen Ofenkartoffel, gegrilltem Maiskolben, Kräuterquark und warmen Ciabatta	½ Grillhähnchen mit Pommes Frites und Krautsalat	Hausgemachte Canneloni al Forno® mit Käse überbacken und kleinem bunten Salat	„Albondigas“ Hackfleisch Bällchen® mit scharfer Tomatensauce, dazu Gemüseris und marinierte Paprika	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkenzeichnung	a1c	Gi	a1bck	a1bk	
Menü 3 Tagespreis	Rindergeschnetzeltes In Rotweinsauce, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Pochiertes Pangasiusfilet in Limonen-Olivenöl an Kräuterreis und gebuttertem Lauchstroh	Schnitzel „Wiener Art“ (Pute. O Schwein) mit Kartoffeln-Gurkensalat, Zitronenspalten und Kapern	Klassische Currywurst XXL mit fruchtiger Currysauce, Pommes Frites und Speck-Lauch Topping	
	9,20 €	9,20€	9,20 €	9,20 €	
Allergenkenzeichnung	Ra1k	d	a1k	a1k	
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					

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. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. 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/Quernslandnüsse + Spuren i: Schwefeldioxid und Sulfid j: Lupinen und Lupinerzeugnisse 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

