




Wochenspeisenplan

vom 06.04. – 10.04.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €		Fenchel-Kartoffelgratin mit Bavaria Blue, Trauben, Walnüssen und kleinen Blattsalaten	Pichelsteiner Eintopf mit Mettwurstchen und Brötchen	Großes Ei-Omlette mit Rahmspinat und Risoleekartoffeln	<p>„Freitag komplett“</p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur 8,20 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
		ch3	a1k	bck	
Menü 2 Tagespreis		Ricotta-Spinat-Ravioli in Tomaten-Basilikum Sugo, dazu Olivenpesto und Grana Padano	Gebratene Regenbogenforelle "Müllerin Art" mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln	Valess Schnitzel (vegi) auf Milcheiweißbasis mit Spätzle, Rahmsauce und Kartoffelsalat	
		8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkennzeichnung		a1c	a1d	a1ck	
Menü 3 Tagespreis		Ungarisches Rinder-Paprika-Gulasch mit Spiralnudeln und grünem Salat	Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Mandel-Brokkoli und Rösti-Ecken	Zwiebelrahmschnitzel (Hähnchen oder Schwein) mit Spätzle, Rahmsauce und Karottensalat	
		9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergenkennzeichnung		a1k	a1ch1	a1c	
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.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/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