

# Wochenspeisenplan

**vom 22.04. – 26.04.2024**

*-Änderungen vorbehalten-*



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 6,50 €	<i>Veggie</i> Gemüsemaultaschen in Wurzelsud	<i>Veggie</i> "Schwäbisches Linsengemüse" mit frischem Lauch, Möhren und Sellerie, dazu handgemachte Spätzle	<i>Veggie</i> Gebratener Bio-Tofu, Zucchini-Vollkorn-Gemüsereis	<i>Veggie</i> Gnocchi „Formaggio“ mit italienischer Käsesoße, Salat	<p><i>„Freitag komplett“</i></p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p><i>nur 7,50 €</i></p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	a1bc	a1bchk	a1ce	a1bc	
<b>Menü 2</b> <b>Tagespreis</b>	Schwäbische Spätzlepfanne mit Perlzwiebeln, Lauch, frischem Paprika und einem deftigen Hacksteak (S)	„Putenschnitzelsalat“ Großer Salatteller mit Putenschnitzel (paniert)	Frische Heringsfilets „Dänisch“ mit einer Joghurt-Dill-Soße (kalt) mit grünem Pfeffer, Butterkartoffeln	Rinds-Currybratwurst „Berliner-Art“, Pommes-Frites, Salat	
	7,90 €	6,90 €	7,90 €	7,90 €	
	a1bc	a1bce	cdi	ei	
<b>Menü 3</b> <b>Tagespreis</b>	Putengeschnetzeltes, Salzkartoffeln, Salat	Handgemachtes, großes Cordon-bleu vom Schwein (200 gr.) mit Schinken-Käsefüllung, dazu grobe Steakhouse-Frites und Salat	Geschmorte frische Hähnchenbrust „Italienisch“ Grillgemüse, Pasta, Tomatensugo	„Parmesanschnitzel“ Großes, frischgebratenes Metzgerschnitzel (S), mit cremiger Parmesansoße bedeckt, dazu Spaghetti und Salat	
	7,50 €	8,90 €	8,90 €	8,90 €	
	a1bc	a1bce	a1bc	a1bce	
<b>Salat &amp; Dessert</b>	<i>Täglich frisch für Sie zubereitet... wählen Sie aus dem Angebot</i>				
<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*

**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