



# Wochenspeisenplan

vom 18.05. – 22.05.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <b>6,90 €</b>	Gratinierter Kartoffel-Gemüse-Auflauf an Tomatensalat	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensauce und Kräuterreis	Ricotta-Spinat-Ravioli in Tomaten-Basilikum-Sugo, dazu grünes Pesto und Grana Padano	Kartoffel-Broccoliauflauf aus dem Rohr mit Gorgonzolasauce, Trauben und Nüssen	<p><b>„Freitag komplett“</b></p> <p>Menü <b>inklusive</b> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p><b>nur 8,20 €</b></p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	a1ck	a1b	a1bc	a1chk	
<b>Menü 2</b> <b>Tagespreis</b>	Frisches Hähnchenbrustfilet "natur" gebraten mit Sauce Hollandaise, Macaire-Kartoffel-Taler und Buttererbsen	Valess Schnitzel (vegi) auf Milcheiweißbasis mit Butter-Spätzle, Rahmsauce und geröstetem Wurzelgemüse	„Bami-Goreng“ Asiatische Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse und Hähnchenfleisch	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Bechamel- und Tomatensauce, dazu ein kleiner Beilagensalat	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkennzeichnung	Ga1b	a1ck	Ga1bk	Ra1bck	
<b>Menü 3</b> <b>Tagespreis</b>	Seelachsfilet in der Eihülle gebraten mit Kartoffelgratin und grünem Salat	Holzfüllerpfanne mit gegrilltem Gemüse, Kartoffelwedges und 5 Rinderhackbällchen	„Pfeffersteak“ (200 gr.) Vom mageren Schweinerücken mit Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und Gurkensalat	Fischfilet „Parisiennne“ in der Eihülle gebraten mit Dillschaumsauce, Petersilienkartoffeln und Zuckerschoten	
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergenkennzeichnung	a1bcd	Ra1bk	Sa1k	a1bd	
<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/Quennsländnüsse + 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