



Wochenspeisenplan

vom 08.06. – 12.06.2026

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Schupfnudelpfanne mit Lauch, Zucchini, Pilzen, Cherrytomaten, knackigem Salat und Kräuterdip	Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Kopfsalat	Kartoffelcrèmesuppe mit gerösteten Croutons und Arme Ritter mit Apfelmus	Penne in cremiger Champignonsauce, mit geschmorten Kirschtomaten und geriebener Parmesan	<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>
	a1bck	a1bck	a1bk	a1bc	
Menü 2 Tagespreis	Hamburger „Classic“ (R) mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebelringe, Blattsalat, Burgersauce und Kartoffelwedges	Große Asiatische Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnchen und verschiedenem Gemüse mit Dampfreis und Süß-Sauer-Sauce	Tintenfischringe mit scharfer, süß-saurer Sauce und Basmatireis	Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Perlzwiebeln, Lauch, frischem Paprika und einem deftigen Hacksteak (S)	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkennzeichnung	Ra1	a1k	Faüb	Saübk	
Menü 3 Tagespreis	„Saltimbocca“ alle Romana von der Pute mit Salbei und luftgetrocknetem Putenschinken auf grünen Nudeln mit Zitrone-Butter-Sauce und Tomatensalat	Elsässer Schlemmerschnitzel (Pute o. Schwein) mit Geflügelschinken, Zwiebeln, Frühlingslauch, leichte Käsesauce und Bandnudeln	Berliner Currywurst XXL (S) mit fruchtiger Currysauce und Pommes-Frites	Gebratenes Hähnchenfilet in pikanter Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Schmorkartoffeln	
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergenkennzeichnung	a1bck	a1bck	Sa1k	a1ck	
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.Kaschunnüsse 5.Pecannüsse 6.Paranüsse 7.Pistazien 8.Macadamia/Quennsländnüsse + 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