



# Wochenspeisenplan

vom 15.06. – 19.06.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> <b>6,90 €</b>	Herzhaftes Kartoffelgulasch mit regionalem Gemüse und frischen Kräutern	„Albondigas“ Hackfleisch Bällchen (R) mit scharfer Tomatensauce, dazu Gemüseréis und marinierte Paprika	Bayrischer Wurstsalat (S) mit Lyoner, Gewürzgurken, Radieschen, Zwiebeln, süßem Senf, Essig-Öl-Dressing und knusprigem Bauernbrot	Spaghetti „Carbonara“ mit Speck (S), Ei und Parmesan, mit Sahne verfeinert kleinem grünen Salat	<p>„Freitag komplett“</p> <p>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur <b>8,20 €</b></p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	k	Rk	sa1k	sbc	
<b>Menü 2</b> <b>Tagespreis</b>  8,20 €	Steirisches Backhendl mit Pommes Frites, Krautsalat, Zitrone und Joghurt-Dip	Hausgemachte Cannelloni „ricotta e spinaci“ mit Käse überbacken und kleinem bunten Salat	Cremiges Spargelragout mit grünen Bandnudeln, Scheiben vom Putenschinken (extra dazu) und frischem Baquette	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffelstampf und grünen Erbsen	
	c	a1bck	a1bc	a1bek	
<b>Menü 3</b> <b>Tagespreis</b>  9,20 €	Schnitzel „Wiener Art“ (Pute o. Schwein) mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitronenspalten und Kapern	Rindfleisch-Hirtenkäse Frikadelle in Tomatensugo mit Butter-Knöpfle	Gebratenes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Buttermöhrrchen und Kartoffelwedges	Frische Bauernbratwurst mit Zwiebelspecksauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf	
Allergenkennzeichnung	a1bk	Ra1bck	sc	a1ck	
<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/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