



Wochenspeisenplan

vom 29.06. – 03.07.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Gratinierter Kartoffel-Gemüse-Auflauf an Tomatensalsa	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>„Freitag komplett“</p> <p>Menü inklusive Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</p> <p>nur 8,20 €</p> <p>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</p>
	a1ck	a1b	a1bc	a1chk	
Menü 2 Tagespreis	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	
Menü 3 Tagespreis	Seelachsfilet in der Eihülle gebraten mit Kartoffelgratin und grünem Salat	Holzfüllerpfanne mit gegrilltem Gemüse, Kartoffel-Wedges 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	
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 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