



Wochenspeisenplan

vom 06.07. – 10.07.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Mutter 's Bohneneintopf mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Speck und Möhren, dazu Graubrot	Pasta „Mista“ mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Käse	Grünes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Basilikum, Basmati Reis und Erdnüssen	Gnocchi Pfanne mit italienischem Ragout aus Tomate, Zucchini, Paprika und Lauch, dazu eine leichte Bechamelsauce	<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>
	a1k	a1bc	hk	a1bck	
Menü 2 Tagespreis	„Sommersalat“ Großer bunter Salatteller mit gekochtem Ei, Kochschinken, Edamer, frische Melone und Baguette	Haschée vom Rind mit Schupfnudeln und grünem Salat	Asiatische Wokpfanne mit knackigem Gemüse, gebratenen Putenbruststreifen und Mie Nudeln	Gegrillte Cevapcici (Geflügel) mit Ajvar, Djuvecreis, grünen Erbsen, Zwiebelringe und Pommes-Frites	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkennzeichnung	a1bc	Ra1bk	Ga1b	Ga1bk	
Menü 3 Tagespreis	Ragout von der Pute mit Sauerrahm-Dip, Butterspätzle und grünen Bohnen	Gebratenes Lachssteak auf Gemüsereis und Zitronen-Schnittlauchsauce	„Champignon-Rahmschnitzel“ frisch gebratenes Metzgerschnitzel (S oder P) mit Champignons à la Creme, Kartoffelkroketten und Rote Beete Salat	Herzhafte Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch (S), dazu Kartoffelstampf	
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergenkennzeichnung	a1bck	a1cdk	a1bck	Sck	
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