caseda
ihr partner für catering.

-Lunchangebot TIZ Bistro- **täglich von 11:30-13:00 Uhr**

Wochenspeisenplan

vom 29.09. – 03.10.2025

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag Feiertag
Menü 1 **6,50 €**	Frische Bratwurst mit Zwiebelspecksauce, Sauerkraut und Kartoffelstampf	Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomaten-Basilikum-Sauce und bunter Rohkost	Asiatische Frühlingsrolle "Gärtnerin" mit Dampfreis und Süß-Sauer Sauce	Spaghetti Bolognese mit buntem Eisbergsalat und geriebenen Parmesankäse	*Tag der Deutschen Einheit*
	a1	a1	A1	a1	
Menü 2 **Tagespreis**	Calamari fritti in Backteig frittierte Tintenfischringe mit Pommes Frites und Knoblauchdip 7,50 €	Gekochte Eier in Senfsauce mit gerösteten Kartoffelwürfeln und grüne Erbsenpüree 7,50 €	„Himmel und Erde“ Gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf und Apfel-Kren und Speckstippe 7,50 €	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Beete Salat 7,50 €	
Allergenkennzeichnung	a1	a1	a1c	a1	
Menü 3 **Tagespreis**	Saftiges Putensteak "natur" in Champignonrahmsauce mit Reis und grünem Salat 8,90 €	Deftiges Gulasch vom Schwein mit Sauerrahm-Dip, Butterspätzle und Rotkohl 8,90 €	Falafelbällchen mit orientalischem Couscous und Limetten-Minz-Dipp 8,90 €	Elsässer Schlemmerschnitzel mit Schinken, Zwiebeln, Frühlingslauch, leichter Käsesauce und Bandnudeln 8,90 €	
Allergenkennzeichnung	c	a1c	a1c	a1c	
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/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