



Wochenspeisenplan

vom 20.10. –24.10.2025

~Änderungen vorbehalten~

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,50 €	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch-Quark A1bc	Blumenkohl-Käse-Auflauf mit Brokkoli und gerösteten Mandeln Bckh1	Gnocchi Pfanne mit Zucchini, Paprika, Karotten, Mais und Rauke, dazu eine leichte Béchamelsauce A1bck	Deftiger Geflügel-Gemüse-Eintopf mit verschiedenen Gemüse und Geflügel-Fleischeinlage (extra) k	„Freitag komplett“ Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert <i>nur 7,50 €</i> Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot
Menü 2 Tagespreis	Saftiges Hähnchenstripes (krispy) knackiges Gemüse, fluffiger Basmati-Reis, Kerbel-Joghurt-Dip 7,50 €	Pangasius-Fischfilet auf Kartoffel-Ofengemüse und Baguette 7,50 €	Gebackener Fleischkäse (S) mit Schmorzwiebeln, brauner Sauce und Bratkartoffeln 7,50 €	Cevapcici (G) mit Ajvar, Djuvecreis, Zwiebelringen und einem Beilagensalat 7,50 €	
Allergenkezeichnung	A1bc	A1d	A1bk	A1bk	
Menü 3 Tagespreis	Schweinenacknbraten mit Omas´ s Brennersauce, Möhrengemüse und Kartoffelkroketten 8,90 €	Schmorsteak vom Rind in Rahmsauce mit Kartoffelröste und Karottensalat 8,90 €	Piccata Milanese vom Hähnchen in Butter gebratenes Schnitzel in der Parmesan- Ei-Hülle mit Spaghetti und Tomatensauce 8,90 €	Schnitzel vom Hessischen Landschein mit Pommes-frites und würziger Pfefferrahmsauce 8,90 €	
Allergenkezeichnung	A1k	A1bce	A1bck	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