



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 6,90 €	Spinatknödel mit Käse-Sahne-Sauce und Tomatensalat	Gebackener Hirtenkäse mit mediterranem Grillgemüse und Fladenbrot	Rigatoni mit cremiger Tomatensauce, Reibekäse und Salatbeilage	Handgemachter großer Eierpfannkuchen mit Ratatouille und Käse gefüllt, dazu kalter Joghurtdip	<div>„Freitag komplett“</div> <div>Menü <i>inklusive</i> Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert</div> <div>nur 8,20 €</div> <div>Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tagesangebot</div>
	a1bc	a1c	a1bck	a1ck	
Menü 2 Tagespreis	Ofenfrische Truthahnbrust mit Curryrahmsauce, Mandelreis und Salatbouquet	Nürnberger Rostbratwürstl (5 Stck.) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Bratensauce	Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen auf knackigem Römersalat, mit Croutons, gehobeltem Parmesan, Cocktailtomaten und cremigem Caesar-Dressing	Hausgemachtes Fleischpflanzerl (S) mit Kartoffelstampf und Röstzwiebeln	
	8,20 €	8,20 €	8,20 €	8,20 €	
Allergenkenzeichnung	a1h1k	a1k	ck	Sa1bk	
Menü 3 Tagespreis	Handgemachte Rinderroulade mit Speck(S)-Zwiebelfüllung, Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse	Schlemmer-Fischfilet Bordelaise mit Kräuterkruste, Butterreis und Gemüse	In Butterschmalz gebratenes Metzger-Schweineschnitzel “Wiener-Art“, Zitronenspalte, Pommes-Frites und Salatbeilage	Gegrillte Putenbruststreifen in Geflügelrahmsauce, Butterreis und Salat	
	9,20 €	9,20 €	9,20 €	9,20 €	
Allergenkenzeichnung	Ra1ek	a1bcdk	Sa1b	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/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