caseda
ihr partner für catering.

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

Wochenspeisenplan

vom 02.11. – 06.11.2026

-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	**„Freitag komplett“** Menü *inklusive* Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert **nur 8,20 €** Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages-angebot
	a1ck	a1b	a1bc	a1chk	
Menü 2 **Tagespreis**	Frisches Hähnchenbrust-filet “natur“ gebraten mit Sauce Hollandaise, Macaire-Kartoffel-Taler und Buttererbsen 8,20 €	Valess Schnitzel (vegi) auf Milcheiweißbasis mit Butter-Spätzle, Rahmsauce und geröstetem Wurzelgemüse 8,20 €	„Bami-Goreng“ Asiatische Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse und Hähnchenfleisch 8,20 €	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Bechamel- und Tomatensauce, dazu ein kleiner Beilagensalat 8,20 €	
Allergenkennzeich-nung	Ga1b	a1ck	Ga1bk	Ra1bck	
Menü 3 **Tagespreis**	Seelachsfilet in der Eihülle gebraten mit Kartoffel-gratin und grünem Salat 9,20 €	Holzfällerpfanne mit gegrilltem Gemüse, Kartoffel-Wedges und 5 Rinderhackbällchen 9,20 €	„Pfeffersteak“ (200 gr.) vom mageren Schweine-rücken mit Pfeffersauce, Kartoffel-Wedges und Gurkensalat 9,20 €	Fischfilet „Parisienne“ in der Eihülle gebraten mit Dillschaumsauce, Petersilienkartoffeln und Zuckerschoten 9,20 €	
Allergenkenn-zeichnung	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 Frisch-fleisch, 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