caseda
ihr partner für catering.

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

Wochenspeisenplan

vom 16.11. – 20.11.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 **6,90 €**	Spaghetti mit Tomatensauce, frischem Basilikum und geriebenem Parmesan	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit gerösteten Mandeln und Käse überbacken	Geflügel-Gemüse-Eintopf mit verschiedenem Gemüse, Kartoffeln und Geflügel-Fleischeinlage (Extra)	Gemüse-Ravioli auf Blattsalat und weißer Tomaten-Sahne-Sauce	„Freitag komplett" Menü *inklusive* Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert *nur 8,20 €* Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages-angebot
	a1bc	a1ch1k	ek	a1bck	
Menü 2 **Tagespreis**	Matjesfilet nach „Hausfrauen Art" mit Butterkartoffeln 8,20 €	Geflügel-Kebab Teller mit Eisberg, Tomate, Kraut-salat, Joghurtsauce und Fladenbrot 8,20 €	Chili con Carne mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Fladenbrot 8,20 €	Knusprige Hähnchenkeule an asiatischem Nudelsalat mit Mango-Curry-Mayonnaise 8,20 €	
Allergenkennzeich-nung	cd	Ga1ck	Ra1	a1k	
Menü 3 **Tagespreis**	Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Kartoffel-kroketten und kleiner bunter Salat 9,20 €	Odenwälder Kochkäse-Schnitzel mit Pommes-Frites und Karottensalat mit Zitrone 9,20 €	Piccata Milanese vom Hähnchen in Butter gebratenes Schnitzel in einer Parmesan-Ei-Hülle mit Spaghetti und Tomatensauce 9,20 €	Knuspriges Schnitzel vom Hessischen Landschwein mit Herzoginkartoffeln und würziger Lauchrahm-sauce 9,20 €	
Allergenkenn-zeichnung	Sa1bc	a1bck	Ga1bck	a1bck	
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