caseda
ihr partner für catering.

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

Wochenspeisenplan

vom 23.11. – 27.11.2026

-Änderungen vorbehalten-

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 **6,90 €**	Schupfnudelpfanne mit Lauch, Zucchini, Pilzen, Cherrytomaten, knackigem Salat und Kräuterdip	Grüne Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Kopfsalat	Kartoffelcrémesuppe mit gerösteten Croutons und Arme Ritter mit Apfelmus	Penne in crémiger Champignonsauce, mit geschmorten Kirsch-tomaten und geriebener Parmesan	„Freitag komplett" Menü inklusive Beilage Gemüse oder kleiner Salat Suppe Dessert nur 8,20 € Wählen Sie nach Ihren Wünschen aus unserem Tages-angebot
	a1bck	a1bck	a1bk	a1bc	
Menü 2 **Tagespreis**	Hamburger „Classic" (R) mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebelringe, Blattsalat, Burgersauce und Kartoffelwedges 8,20 €	Große Asiatische Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnchen und verschiedenem Gemüse mit Dampfreis und Süß-Sauer-Sauce 8,20 €	Tintenfischringe mit scharfer, süß-saurer Sauce und Basmatireis 8,20 €	Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Perlzwiebeln, Lauch, frischem Paprika und einem deftigen Hacksteak (S) 8,20 €	
Allergenkennzeich-nung	Ra1	a1k	Faib	Saibk	
Menü 3 **Tagespreis**	„Saltimbocca" alle Romana von der Pute mit Salbei und luftgetrocknetem Putenschinken auf grünen Nudeln mit Zitrone-Butter-Sauce und Tomatensalat 9,20 €	Elsässer Schlemmer-schnitzel (Pute o. Schwein) mit Geflügelschinken, Zwiebeln, Frühlings-lauch, leichte Käsesauce und Bandnudeln 9,20 €	Berliner Currywurst XXL (S) mit fruchtiger Currysauce und Pommes-Frites 9,20 €	Gebratenes Hähnchenfilet in pikanter Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Schmorkartoffeln 9,20 €	
Allergenkenn-zeichnung	a1bck	a1bck	Sa1k	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 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