

# SPEISEPLAN

12.12. - 16.12.2022

*Casedo*  
EINLADUNG ZUM GENUSS

Aus folgenden Speisen kann gewählt werden

## Mo 12. Dezember

Rinderbouillon / Einlage / Schnittlauch Salatbuffet	220kcal	A/C/G/L
Berner Würstel / Pommes / Zwiebelsenf	550 kcal	G/M
Pute natur / Erbsenreis	490kcal	G
Penne / Tomate / Zucchini / Grana	480kcal	A/L/O
Vanillecreme / Apfelmus	220kcal	G

## Di 13. Dezember

### *Casedo Christmas Special*

Maronicremesuppe	160kcal	G/L
Schweinefilet vor dem Gast tranchiert / Kartoffelgratin / Pfeffersauce	520kcal	A/C/G/L
Dorade Royal / weisse Polenta / Steinpilz / Schnittlauch-Zitronenöl	580kcal	A/C/D/G
Rote Rüben Gnocchi / grüner Spargel / Trüffelschaum	550kcal	A/C/G
Spekulatius Panna Cotta / Himbeersauce	280kcal	A/C/G/O



## Mi 14. Dezember

Tomatencremesuppe Salatbuffet	210kcal	G
Cordon Bleu / Petersilienkartoffel / Zitrone	820kcal	A/C/G
Thai chicken curry / Basmatireis	580kcal	E/F/N
Scheiterhaufen / Zwetschke / Vanillesauce	650kcal	A/C/G/O
Haselnusskuchen	280kcal	A/C/G/H

## Do 15. Dezember

Rinderbouillon / Tortellini / Schnittlauch Salatbuffet	210kcal	A/C/G/L
Bauernschnitzel / Bratkartoffeln / Spiegelei	660kcal	A/C/G/L
Rindergeschnetzeltes / Teigwaren	780kcal	A/G/M
Arabischer Kichererbseneintopf / Jasmin Reis	520kcal	E/F/N
Mohnkuchen Zitronenglasur	290kcal	A/C/G

## Fr 16. Dezember

Rinderbouillon / Schinkenschöberl / Schnittlauch Salatbuffet	240kcal	A/C/L
Spaghetti Bolognese	580kcal	A/L/O
Gebratenes Fischfilet / Kartoffeln / Lauchrahmgemüse	590kcal	A/D/G
Kürbislasagne / Schafskäse	530kcal	A/C/G
Marillen - Zimtkuchen	270kcal	A/C/G

Geöffnet: Mo-Fr 11.00 - 15.00 Uhr

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnüsse / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte /  
L-Sellerie / M-Senf / N-Sesamsamen / O-Schwefeldioxide und Sulfite / P-Lupinen / R-Weichtiere  
Kann Spuren von ausweisungspflichtigen Allergenen enthalten!

Typisch österreichische Spezialitäten, Gustostückerl aus der Region, sowie saisonale Schmankerl zeichnen das Werksrestaurant aus. Höchste Qualität und Frische, Bioprodukte je nach Marktangebot, sowie hochwertige Gewürze sind für uns ein Muss! Unsere Gerichte und Saucen werden schonend und ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker von unserem Küchenteam stets frisch für Sie zubereitet.