



Wir sind Partner

## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 11.KW 2023 / 13.03. – 17.03.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt (frische Biolandmilch aus dem Mansfelder Land)
	<b>II</b>	Tomaten-Möhren-Paprikasuppe, extra Dinkelnudeln und Weißbrot, Orangenpudding (Weizen, Milch)
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs (Wildfang) in Zuckererbsensoße dazu Reis und Kirschkompott ( <i>enthält Weizen, Milch</i> )
	<b>II</b>	Ofenfrische Gemüselasagne, Knabbersalat und Sojanese ( <i>enthält Weizen, Milch, Sellerie</i> )
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Penne (Röhrennudeln) „Bolognese“ mit Reibekäse und Gemüsesticks ( <i>enthält Weizen, Sellerie</i> )
	<b>II</b>	Penne „Grünkernbolognese“ mit Reibekäse und Gemüsesticks ( <i>enthält Weizen, Sellerie</i> )
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei ( <i>enthält Weizen, Milch</i> )
	<b>II</b>	Bunter Kartoffel – Gemüseauflauf zum Nachtisch ein Zitronenkeks ( <i>enthält Weizen, Milch</i> )
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Frühlingsgemüsesuppe mit Eierflocken und extra Basmatireis, Apfel-Mangosmoothie ( <i>enthält Sellerie</i> )
	<b>II</b>	Spaghetti ( <i>enthält Weizen</i> ) mit Tomatensoße und Reibekäse, dazu ein Smoothie

---

In Klammern enthaltene Allergene

Alle Rohstoffe, sofern nicht anders gekennzeichnet, kommen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. DE-ÖKO-006

---