



RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

39.KW 2020 / 21.09. – 25.09.

Montag	I	Eierkuchen aus der großen Bratpfanne (Weizen, Milch) dazu Apfelmus, Zucker und Zimt
	II	Pikante Gourmetlinsensuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie) dazu ein Weizenbrötchen und Vanillepudding (Milch)
Dienstag	I	Neu: Seelachs – Senfgurken Ragout (Wildfang) verfeinert mit guter Sahne (Weizen) dazu Parboiled Reis und Frischobst
	II	Ofenfrischer Kartoffelauflauf (Milch) dazu grüner Salat mit hausgemachte Remoulade (Milch)
Mittwoch	I	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße (Weizen, Milch) dazu Weizenspätzle und saftiger Möhrensalat mit Orangensaft und Zitrone abgeschmeckt
	II	Seitangeschnetzeltes in Rahmsoße (Weizen, Milch) dazu Weizenspätzle und saftiger Möhrensalat mit Orangensaft und Zitrone abgeschmeckt
Donnerstag	I	Zarter Rinderbraten in eigener Soße (Weizen) als Beilagen Rotkraut und Salzkartoffeln
	II	Räuchertofubratenstücke (Weizen) in Gemüsesoße als Beilagen Rotkraut und Salzkartoffeln
Freitag	I	Sämige Bohnensuppe (Weizen) verfeinert mit etwas Bohnenkraut dazu Roggen-Weizenbrot und Zwetschkenquark mit Zimtnote
	II	Weizenspirelli mit Tomatensoße und Reibekäse zum Nachtisch Zwetschkenquark mit Zimtnote

In Klammern enthaltene Allergene

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