



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 41.KW 2021 / 11.10. – 15.10.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Cremiger Grießbrei (Weizen, Milch) mit 100% Biotopia Frischmilch, Pfirsichkompott, Zucker und Zimt
	<b>II</b>	Lauchcremesüppchen (Weizen, Milch) mit Brotchips zum Nachtisch Sahnepudding (Milch) mit Kirschsoße
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Fischstäbchen (konv, Weizen) als Beilagen Kartoffelstampf und Biolandmöhren in Petersiliensoße (Weizen, Milch)
	<b>II</b>	Vollkornnudeln (Weizen) mit Spinat – Käsesoße (Weizen, Milch) dazu Röstzwiebeln und Apfelmus
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Jägerschnitzel (Nitritpökelsalz, Schwein, Weizen) mit Weizenspirelli und Tomatensoße
	<b>II</b>	Sellerieschnitzel (Weizen) mit Weizenspirelli und Tomatensoße
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Feines Hühnerfrikassee (Weizen, Milch) dazu Reis und saftiger Rotkrautsalat mit Rotbäckchensaft verfeinert
	<b>II</b>	Feines Veggiegyros in Rahmsoße (Weizen, Milch) dazu Reis und saftiger Rotkrautsalat mit Rotbäckchensaft verfeinert
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Kürbisuppe mit Petersilienpesto und Croutons (Weizen) zum Dessert Stracciatellajoghurt (Milch)
	<b>II</b>	Weizenspaghetti mit Tomatensoße und (Weizen) Reibekäse und Stracciatellajoghurt (Milch)

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---