



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 44.KW 2021 / 01.11. – 05.11.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	<b>Neu &amp; Lecker:</b> Ofenfrischer Pfirsich – Grießauflauf (Weizen, Milch) mit Zucker – Brösel – Zimtkruste, Vanillesoße (Milch)
	<b>II</b>	Kartoffelcremesuppe mit Wiener -Würstchenscheiben dazu Roggen-Weizenbrot von Frau Fischer und Frischobst
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs & Blattspinat in Rahmsoße (Weizen, Milch) dazu Reis und einen Apfel aus Sachsen
	<b>II</b>	Ofenfrischer Kartoffelauflauf mit guter, frischer Sahne gebacken zum Nachtisch Birne „Helene“
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Muschelnudeln „Bolognese“ mit 100% Rindfleisch dazu Reibekäse und Apfelmus
	<b>II</b>	Muschelnudeln „Grünkern Bolognese“ dazu Reibekäse und Apfelmus
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Oscherslebener Eier in grüner Kräutersoße (Weizen, Milch) dazu Biotopia Kartoffeln und saftiger Rotkrautsalat
	<b>II</b>	<b>Neu &amp; Lecker:</b> Brokkoli – Nudelauf (Weizen) mit guten Gouda überbacken, Gemüsesoße und Frischobst
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Mildes Chili sin Carne mit Kartoffeln, Paprika und Ciabattabrot (Weizen), Mandarinenjoghurt
	<b>II</b>	Farfalle – Schleifennudeln (Weizen) mit Tomatensoße (Weizen) und Reibekäse, Mandarinenjoghurt

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---