



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

03.KW 2020 / 18.01. – 22.01.

Montag I Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) aus der großen Bratpfanne
dazu Apfelmus, Zucker und Zimt

II

Dienstag I Seelachs im Ausbackteig (Wildfang, Weizen) als Beilagen
Gemüsereis und Curry-Mangosoße

II

Mittwoch I Zarter Schweinegulasch (Weizen) mit Salzkartoffeln und
frischem Mischgemüse

II

Donnerstag I Hühnerfrikassee (Weizen, Milch) in Rahmsoße dazu Reis und
Rotkrautsalat

II

Freitag I

II Spaghetti (Weizen) mit Tomatensahnesoße (Weizen) und
Reibekäse, Früchtequark

In Klammern enthaltene Allergene

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