



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

02.KW 2020 / 11.01. – 15.01.

Montag I Cremiger Grießbrei (Weizen, Milch) dazu Pfirsichkompott,
Zucker und Zimt

II

Dienstag I

II Ofenfrische Gemüselasagne (Weizen, Milch) mit reichlich
Gouda überbacken zum Nachtisch Pflaumenkompott

Mittwoch I Spirelli "Bolognese" (100% Rindfleisch) dazu Reibekäse und
Gemüsesticks

II

Donnerstag I Oscherslebener Eier in Senf-Dillsoße (Weizen, Milch) dazu
Petersilienkartoffen und Mango-Möhrensalat mit frischer Zitrone

II

Freitag I

II Gnocchinudeln (Weizen) mit Tomatensahnesoße (Weizen)
und Knobinote, Reibekäse und Orangenjoghurt

In Klammern enthaltene Allergene

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