



RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

43.KW 2020 / 19.10. – 23.10. (Ferien)

Montag I Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) mit frischer Biotopia Milch (www.biotopia.de) dazu Apfelmus, Zucker und Zimt

II

Dienstag I Seelachs in Cornflakespanade (Wildfang, Weizen) mit Gemüsesoße (Weizen, Milch) dazu Reis

II

Mittwoch I Ofenfrische Lasagne „Bolognese“ (Weizen, Milch) dazu Gemüsesticks

II

Donnerstag I Ofenfrische Salamipizza (Weizen) mit Gouda überbacken zum Nachtisch Apfelmus

II

Freitag I

II Weizenspirelli dazu Tomatensoße (Weizen) mit Wiener Würstchen und Früchtequark

In Klammern enthaltene Allergene

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



RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

43.KW 2020 / 19.10. – 23.10. (Ferien)

Montag I Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) mit frischer Biotopia Milch
(www.biotopia.de) dazu Apfelmus, Zucker und Zimt

II

Dienstag I Seelachs in Cornflakespanade (Wildfang, Weizen) mit
Gemüsesoße (Weizen, Milch) dazu Reis

II

Mittwoch I Ofenfrische Lasagne „Bolognese“ (Weizen, Milch) dazu
Gemüsesticks

II

Donnerstag I Ofenfrische Salamipizza (Weizen) mit Gouda überbacken zum
Nachtisch Apfelmus

II

Freitag I

II Weizenspirelli dazu Tomatensoße (Weizen) mit Wiener
Würstchen und Früchtequark

In Klammern enthaltene Allergene

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