



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	1	Mandarine
	2	
	3	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) / Apfelmus / Zucker / Zimt
	4	Kichererbsensuppe / Weizen-Roggenbrot
Dienstag	1	Schokopudding (Milch)
	2	
	3	Seelachs im Ausbackteig (Weizen, Wildfang) / Gemüsereis /
	4	Gemüse / Curry-Mangosoße (Weizen, Milch)
Mittwoch	1	Kirschgrütze / Vanillesoße
	2	
	3	Schweinegulasch (Weizen) / Mischgemüse / Salzkartoffeln
	4	
Donnerstag	1	Rotkrautsalat
	2	
	3	Hühnerfrikassee (Weizen, Milch) / Reis / Gemüse
	4	
Freitag	1	Spinat – Kartoffelsuppe mit etwas Knobi und Senf
	2	abgeschmeckt, Roggen-Weizenbrot und Früchtequark
	3	
	4	

In Klammern enthaltene Allergene.

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