



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

## 41.KW 2021 / 11.10. – 15.10.

---

<b>Montag</b>	1	Birnenquark
	2	Brotchips (Weizen)
	3	Grießbrei (Weizen, Milch) / Pfirsichkompott / Zucker / Zimt
	4	Lauchcremesuppe (Weizen, Milch)
<b>Dienstag</b>	1	Vanillepudding (Milch)
	2	Kirschoße
	3	Fischstäbchen (konv., Weizen) / Petersiliensoße (Weizen, Milch) / Reis / Möhren
	4	Ofenfrischer Nudel – Spinatauflauf (Weizen, Milch)
<b>Mittwoch</b>	1	Gemügesticks
	2	Sellerieschnitzel (Weizen)
	3	Jägerschnitzel (Weizen; Nitritpökelsalz) /
	4	Tomatensoße (Weizen) / Weizenspirelli
<b>Donnerstag</b>	1	Rotkrautsalat
	2	
	3	Hühnerfrikassee (Weizen, Milch) / Salzkartoffeln / Gemüse
	4	Veggiegyros (Weizen, Milch)
<b>Freitag</b>	1	Frischobst
	2	Roggen - Weizenbrot
	3	Kürbisuppe / Petersilienpesto
	4	Weizenspaghetti / Tomatensoße / Reibekäse

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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