



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

## 42.KW 2021 / 18.10. – 22.10.

---

<b>Montag</b>	1	Früchtejoghurt
	2	Roggen Weizenbrot
	3	Milchreis/Apfelmus/Zucker/Zimt (Milch)
	4	Cremesuppe von gelben Erbsen (Weizen)

---

<b>Dienstag</b>	1	Schokopudding (Milch)
	2	Vanillesoße
	3	Seelachsschnitzel/Wildfang, (Weizen)/Senfsoße (Weizen, Milch)/Reis/Gemüse
	4	Ofenfrische Gemüselasagne (Weizen, Milch)

---

<b>Mittwoch</b>	1	Frischobst
	2	Reibekäse
	3	Spirelli Bolognese (100% Rindfleisch)
	4	Räuchertofubolognese (Weizen)

---

<b>Donnerstag</b>	1	Schwedentiramisu (Weizen)
	2	
	3	Ofenfrischer Kartoffelauflauf (Sahne)
	4	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch)/Apfelmus/Zucker/Zimt

---

<b>Freitag</b>	1	Frischobst
	2	Weizenbaguette
	3	Ungarische Gulaschsuppe (Weizen)
	4	Hörnchennudeln/Tomatensahnesoße/Reibekäse

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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