



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.

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

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

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

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

Freitag	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