



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 02.KW 2018 / 07.01. – 11.01.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Tortellini mit Tomatensoße zum Nachtisch Stracciatellapudding
	<b>II</b>	VE: Sojapudding
<hr/>		
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs in Tempurateig (Wildfang, Weizen) dazu Petersiliensoße und Basmatireis, als Gemüsebeilage frische Möhrenscheiben
	<b>II</b>	VE: Sojacuisine, Sellerie in Tempurateig
<hr/>		
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Spirelli „Bolognese“ (100% Rindfleisch, Sellerie, Weizen) dazu Reibekäse und Gemüsesticks
	<b>II</b>	VE: Auberginenbolognese, Veggie-Reibekäse
<hr/>		
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Gute Oscherslebener Eier in milder Senfsoße (Weizen, Milch) dazu Petersilienkartoffeln und Rotkrausalat
	<b>II</b>	VE: Weiße Bohnen in Senfsoße
<hr/>		
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Pikanter Kichererbseneintopf mit Wurzelgemüse und Tomatenpassata, Roggen-Weizenbrot, Mandarine
	<b>II</b>	

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---