



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 2018 / 14.01. – 18.01.

Montag	1	Spekulatiusquark (Milch) / Spitzkohlrohkost
	2	Grießbrei (Weizen, Milch) / Kirschen / Zucker / Zimt
	3	Tomatensuppe / Weizenciabatta
	4	Ofenfrische Lasagne „Bolognese“ (Weizen, Milch)

Dienstag	1	Schokopudding (Milch) / Apfel-Paprika-Gurkensalat
	2	Seelachs (Wildfang) / Senfsoße (Weizen, Milch) / Reis / Gemüse
	3	Pikante Gemüsebolognese / Vollkornpasta (Weizen)
	4	Ofenfrische Auberginen- Zucchini-pizza (Weizen, Milch)

Mittwoch	1	Frischobst / Gemüsesticks
	2	Schweinebraten / eigene Soße (Weizen) / Kartoffeln / Rotkraut
	3	Seitanbratenstücke (Weizen) / Gemüsejus (Weizen) / Bulgur
	4	Gefüllte Blätterteigtaschen / Spinat-Käse / (Weizen, Milch)

Donnerstag	1	Tiramisu(Weizen, Milch) / Mariniertes Backofengemüse
	2	Rahmspinat (Weizen, Milch) / Rührei / Salzkartoffeln
	3	Hefeklöße (Weizen) / Heidelbeeren
	4	Spaghetti (Weizen) / Pesto verde

Freitag	1	Frischobst / Grüner Salat / Sojanese
	2	Chili sin Carne (Sellerie, Weizen) / Weizenbaguette
	3	Spirelli (Weizen) / Tomatensoße (Weizen)
	4	Kartoffel – Schinkenauflauf mit reichlich Gouda überbacken (Milch)

In Klammern enthaltene Allergene.

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