



## 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 2019 / 07.01. – 11.01.

---

<b>Montag</b>	<b>1</b>	Frischobst
	<b>2</b>	Weißkrautrohkost
	<b>3</b>	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) / Apfelmus / Zucker / Zimt
	<b>4</b>	Krautpfanne (Weizen) / Salzkartoffeln

---

<b>Dienstag</b>	<b>1</b>	Vanillepudding (Milch)
	<b>2</b>	Apfel-Möhren-Mangosalat
	<b>3</b>	Fischstäbchen (konv., Weizen) / Petersiliensoße (Weizen, Milch) / Reis / Gemüse
	<b>4</b>	Ofenfrischer Kartoffelauflauf (Milch)

---

<b>Mittwoch</b>	<b>1</b>	Frischobst
	<b>2</b>	Gemügesticks
	<b>3</b>	Spirelli „Bolognese“ (100% Rind, Weizen) / Reibekäse
	<b>4</b>	Sojaschnetzelbolognese (Weizen) / Couscous (Weizen)

---

<b>Donnerstag</b>	<b>1</b>	Götterspeise / Vanillesoße (Milch)
	<b>2</b>	Grüner Salat / Sojanese
	<b>3</b>	Eier / Senfsoße (Weizen, Milch) / Salzkartoffeln / Gemüse
	<b>4</b>	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen, Milch)

---

<b>Freitag</b>	<b>1</b>	Spekulatius-Quarkcreme
	<b>2</b>	Knabbersalat / Zitronen-Joghurtsoße
	<b>3</b>	Kichererbsensuppe (Sellerie, Weizen) / Roggen-Weizenbrot
	<b>4</b>	Hörnchennudeln (Weizen) / Tomatensahnesoße (Weizen)

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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