



## 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.

---

<b>Montag</b>	<b>1</b>	Frischobst
	<b>2</b>	Spitzkohlsalat
	<b>3</b>	Grießbrei (Weizen, Milch) / Kirschkompott / Zucker / Zimt
	<b>4</b>	Ofenfrische Lasagne „Bolognese“ (Weizen, Milch)
<b>Dienstag</b>	<b>1</b>	Schokopudding (Milch)
	<b>2</b>	Apfel-Paprika-Gurkensalat
	<b>3</b>	Ofenfrische Salamipizza (Weizen, Milch)
	<b>4</b>	Pikante Gemüsebolognese / Vollkornpasta (Weizen)
<b>Mittwoch</b>	<b>1</b>	Frischobst
	<b>2</b>	Gemüsesticks
	<b>3</b>	Spirelli „Bolognese“ (100% Rind, Weizen) / Reibekäse
	<b>4</b>	Sojaschnetzelbolognese (Weizen) / Couscous (Weizen)
<b>Donnerstag</b>	<b>1</b>	Tiramisu(Weizen, Milch)
	<b>2</b>	Mariniertes Backofengemüse
	<b>3</b>	Schweinebraten / eigene Soße (Weizen) / Kartoffeln / Sauerkraut
	<b>4</b>	Seitanbratenstücke / Gemüsejus (Weizen)
<b>Freitag</b>	<b>1</b>	Mandarinenjoghurt
	<b>2</b>	Grüner Salat / Sojanese
	<b>3</b>	Chili sin Carne (Sellerie, Weizen) / Weizenbaguette
	<b>4</b>	Hörnchennudeln (Weizen) / Tomatensoße (Weizen)

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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