



## 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>I</b>	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) aus der großen Bratpfanne dazu Apfelmus, Zucker und Zimt
	<b>II</b>	Wirsingcremesüppchen mit Röstzwiebeln dazu ein Rüblibrötchen (Weizen) zum Nachtisch Stracciatellapudding (Milch)
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Fischstäbchen (konv. Weizen) als Beilagen Basmatireis und frische Biolandmöhrrchen in Petersiliesoße
	<b>II</b>	Ofenfrischer Kartoffelauflauf mit reichlich Gouda überbacken als Rohkostbeilage Apfel-Möhrensalat mit Mango verfeinert
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Spirelli „Bolognese“ (Weizen, 100% Rindfleisch, Sellerie) dazu Reibekäse und Gemüsesticks
	<b>II</b>	Pikante Sojaschnitzelbolognese (Weizen, Sellerie) mit Vollkornnudeln (Weizen), Reibekäse und Gemüsesticks
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Gute Oscherslebener Eier in milder Senfsoße dazu Petersilien Kartoffeln und Rotkrautsalat mit Preiselbeeren abgerundet
	<b>II</b>	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen, Milch) mit Gouda überbacken dazu Apfelmus
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	<b>Neu und Lecker: Kichererbsencremesuppe (Sellerie) mit guter Sahne verfeinert anschließend Spekulatiusquarkcreme</b>
	<b>II</b>	Dinkelspaghetti mit Tomatensahnesoße (Weizen) dazu Reibekäse und Spekulatiusquarkcreme

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---