



## 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>I</b>	Cremiger Grießbrei (Weizen, Milch) dazu Kirschkompott, Zucker und Zimt
	<b>II</b>	Tomatencremesüppchen mit Reis und Erbseneinlage (Milch) dazu Weizenciabatta und eine Mandarine
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs (Wildfang) in süßer Senfsoße (Weizen, Milch) als Beilagen Basmatireis und Zuckererbsen
	<b>II</b>	Ofenfrische Gemüselasagne (Weizen, Milch) mit reichlich Gouda überbacken anschließend Apfelmus
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Pikanter Wurstgulasch (Weizen) mit Hörnchennudeln (Weizen) als Rohkostbeilage Gemüsesticks
	<b>II</b>	Pikanter Tofu-Currywurst (Weizen) mit Hörnchennudeln (Weizen) als Rohkostbeilage Gemüsesticks
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Schweinsbraten aus sächsischen Landen, in eigener Soße (Weizen) als Beilagen Salzkartoffeln und mildes Sauerkraut
	<b>II</b>	Seitanbratenstücke in Gemüsesoße (Weizen) als Beilagen Salzkartoffeln und mildes Sauerkraut
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Mildes Chili sin Carne mit Reis, Kidneybohnen, Mais und Paprika, Weizenbaguette und Mandarinenjoghurt
	<b>II</b>	Spirelli (Weizen) mit Tomatensoße (Weizen) dazu Reibekäse und Mandarinenjoghurt

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---