



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 04.KW 2018 / 21.01. – 25.01.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Frische Hefeklöße aus der Biobäckerei Fischer in Rothenburg an der Saale: Familienbacktradition seit 1799, dazu Beerengrütze
	<b>II</b>	Sämiges Bohnensüppchen (Weizen) mit Rinderhackfleisch dazu Roggen-Weizenbrot und Schokoflammerie (Weizen, Milch)
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs (Wildfang) in Eihülle gebraten (Weizen) als Beilagen Basmatireis und Möhren-Kohlrabi-Gemüseragout (Weizen, Milch)
	<b>II</b>	Weizenspaghetti mit Steinpilzsoße (Weizen, Milch) als Rohkostbeilage saftiger Rotkrautsalat
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Zartes Schweineschnitzel (Weizen) mit brauner Soße dazu Petersilienkartoffeln
	<b>II</b>	Räuchertofuschnitzel (Weizen) mit brauner Soße dazu Petersilienkartoffeln
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Cremiger Kartoffelpüree (Milch) dazu frisches Rührei (Milch) und Gurkensalat
	<b>II</b>	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen, Milch) zum Nachtisch Götterspeise
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	<b>Neu: Sämige Rinderboullion mit Wurzelgemüsewürfeln (Sellerie) dazu Roggen-Weizenbrot und Karamelquarkcreme</b>
	<b>II</b>	Bunte Spirelli (Weizen) „Caprese“ (Weizen) dazu Reibekäse und Karamelquarkcreme

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---