



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 50.KW 2018 / 10.12. – 14.12.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Leckerer Milchreis mit Apfelmus dazu Zucker und Zimt
	<b>II</b>	Karotten-Kürbiscrème mit etwas Ingwer verfeinert dazu Blatt Petersilie und ein Kürbiskernbrötchen, Schokoflammerie (Weizen, Milch)
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs (Wildfang) & Spinat in Cremesoße (Weizen, Milch) Parboiled Reis und eine Mandarine
	<b>II</b>	Bauernspätzle (Weizen) dazu Pilzsoße (Weizen, Milch) mit Champis, Shiitake und Steinpilzen zum Nachtisch Kirschgrütze
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	<b>Weihnachtessen:</b> Putenragout in Orangensoße (Weizen) als Beilagen Klöße oder Kartoffeln (bitte ankreuzen) und Kirschrotkraut
	<b>II</b>	<b>Weihnachtessen:</b> Seitanragout in Orangensoße (Weizen) als Beilagen Klöße oder Kartoffeln (bitte ankreuzen) und Kirschrotkraut
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Rahmspinat (Weizen, Milch) mit Salzkartoffeln und frischem Biorührei (Milch) aus Oschersleben
	<b>II</b>	Mildes Chili sin Carne (Weizen) dazu Basmatireis und ein Sellerieschnitzel (Weizen)
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Pikante Gourmetlinsensuppe verfeinert mit Datteln und Curry dazu ein Weizenbrötchen, Orangen-Honigquark
	<b>II</b>	Spaghetti (Weizen) mit Käse – Sahnesoße mit etwas Muskatblüte abgeschmeckt, Orangen-Honigquark

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---