



RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

07.KW 2018 / 11.02. – 15.02. (Ferien)

Montag	I	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) mit Apfelmus dazu Zucker und Zimt
	II	Gemüse–Nudelsüppchen (Weizen) mit Eierflocken und frischer Petersilie, Roggen-Weizenbrot, Vanilleflammerie (Weizen, Milch)
Dienstag	I	Seelachs (Wildfang) in milder Senfsoße (Weizen, Milch) dazu Basmatireis und Möhrenstreifen
	II	Ofenfrische Brokkolilasagne (Weizen, Milch) mit reichlich Gouda überbacken, Götterspeise und Vanillesoße
Mittwoch	I	Ofenfrische Salamipizza (Weizen, Milch) dazu Gemüsesticks
	II	Frisches Gemüseragout (Weizen, Milch) dazu Petersilienkartoffeln und ein Käseschnitzel (Weizen)
Donnerstag	I	Zarter Rinderbraten in eigener Soße (Weizen) als Beilagen Salzkartoffeln und Apfelrotkraut
	II	Pikanter Seitanbraten in Gemüsejus (Weizen) als Beilagen Salzkartoffeln und Apfelrotkraut
Freitag	I	Kartoffeleintopf mit einem Wiener Würstchen dazu ein Weizenbrötchen und Honig-Vanillejoghurt (Milch)
	II	Hütchennudeln (Weizen) mit Tomatensoße (Weizen) dazu Reibekäse und Honig-Vanillejoghurt (Milch)

In Klammern enthaltene Allergene

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