



RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

08.KW 2018 / 18.02. – 22.02.

Montag	I	Cremiger Dinkelgrießbrei (Milch) mit Aprikosenkompott dazu Zucker und Zimt
	II	Möhrencremesuppe mit Mangosaft abgerundet, Blattpetersilie und Kastenweißbrot (Weizen) dazu eine Mandarine
Dienstag	I	Fischstäbchen (konventionell, Weizen) als Beilagen Basmatireis und Zuckererbsen in Rahmsoße
	II	Ofenfrischer Kartoffelauflauf (Milch) mit reichlich Gouda überbacken, Endiviensalat mit Senfdip
Mittwoch	I	Frischer Schweinegulasch aus Sachsen mit Hörnchennudeln, als Rohkostbeilage Chinakohlsalat mit Joghurt-Mandarinensoße
	II	Lupinengulasch (Weizen) mit Hörnchennudeln, als Rohkostbeilage Chinakohlsalat mit Joghurt-Mandarinensoße
Donnerstag	I	Feines Eierfrikassee mit Oscherslebener Eier dazu Petersilienkartoffeln und saftiger Rotkrautsalat mit Preiselbeeren
	II	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen, Milch) mit gut Gouda überbacken als Nachtisch Apfelmus
Freitag	I	Pikante Gourmetlinsensuppe (Weizen, Sellerie) dazu Weizenciabatta und Blut-Orangenquark
	II	Spirelli (Weizen) mit gebutterter Tomatensoße (Weizen) dazu Reibekäse und Blut-Orangenquark

In Klammern enthaltene Allergene

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