



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

## 37.KW 2019 / 09.09. – 13.09.

---

<b>Montag</b>	<b>I</b>	Leckerer Milchreis mit Biotopia Frischmilch dazu Apfelmus, Zucker und Zimt
	<b>II</b>	Kartoffel-Möhreneintopf mit frischer Blatt Petersilie dazu ein Weizenbrötchen und Vanillepudding mit Sirup
<b>Dienstag</b>	<b>I</b>	Seelachs (Wildfang) in milder Mango-Currysoße (Weizen, Milch) als Beilagen Reis und Möhrenstreifen
	<b>II</b>	Ofenfrischer Kartoffelauflauf mit reichlich Gouda überbacken dazu grüner Salat mit Soja-Frenchdip
<b>Mittwoch</b>	<b>I</b>	Bratwurst mit mildem Sauerkraut (Weizen) und Kartoffelpüree (Milch)
	<b>II</b>	Tofubraturst mit mildem Sauerkraut (Weizen) und Kartoffelpüree (Milch)
<b>Donnerstag</b>	<b>I</b>	Feines Hühnerfrikassee (Weizen, Milch) mit Reis und saftigen Rotkrautsalat
	<b>II</b>	Pikantes Sojaschnetzelcurry mit Basmatireis und saftigen Rotkrautsalat
<b>Freitag</b>	<b>I</b>	Sämige Kichererbsensuppe mit guter Sahne und Wurzelgemüse, Ciabatta und Kibajoghurt
	<b>II</b>	Weizenspirelli mit Tomatensoße (Weizen) dazu Reibekäse und Kibajoghurt

---

In Klammern enthaltene Allergene

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

---