



Für mehr Bio
in der Profiküche
Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

SPEISEPLAN

03.KW 2022 / 17.01. – 21.01.

Montag	1	Schokokekse (Weizen)
	2	Roggen - Weizenbrot
	3	Milchreis / Apfelmus / Zucker / Zimt
	4	Klare, stückige Gemüsesuppe / Roggen - Weizenbrot

Dienstag	1	Vanillepudding (Milch) / Kirschsoße
	2	Seelachsschnitzel (Weizen, Wildfang)
	3	Salzkartoffeln / Senf – Dillsoße (Weizen, Milch) / Gemüse
	4	Weizenspätzle / Paprika – Möhrensoße / Röstzwiebeln

Mittwoch	1	Banane
	2	
	3	Pikanter Wurstgulasch (Weizen) / Hörnchennudeln (Weizen)
	4	Tofu - Currywurst

Donnerstag	1	Tiramisu (Weizen, Milch)
	2	
	3	Ofenfrische Thunfischpizza (Wildfang, Weizen)
	4	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen)

Freitag	1	Apfelmus
	2	Frische Gnocchi (Weizen)
	3	Tomaten – Mozzarellasoße (Weizen)
	4	Käse – Kräutersoße (Weizen, Milch)

In Klammern enthaltene Allergene.

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