



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

## 18.KW 2021 / 03.05. – 07.05.

---

<b>Montag</b>	1	Erdbeerjoghurt
	2	Apfelmus
	3	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) / Zucker / Zimt
	4	Brokkolisuppe / Roggen - Weizenbrot

---

<b>Dienstag</b>	1	Schokopudding (Milch)
	2	Fischstäbchen (konv, Weizen) / Reis / Gemüse / Senf-Honigsoße
	3	Ofenfrischer Kartoffelauflauf
	4	

---

<b>Mittwoch</b>	1	Frischobst
	2	Gemügesticks
	3	Pikanter Wurstgulasch (Weizen) / Weizenspirelli
	4	Tofu - Currywurst (Weizen)

---

<b>Donnerstag</b>	1	Möhrensalat mit frischer Zitrone
	2	Frühlingsgemüse – Eierragout (Weizen, Milch) / Kartoffeln
	3	Ofenfrische Spinatlasagne (Weizen, Milch)
	4	

---

<b>Freitag</b>	1	Frischobst
	2	Kartoffel – Gemüsesuppe mit Wiener Würstchenscheiben
	3	Weizenbrötchen
	4	Bunte Nudeln (Weizen) / Capresesoße (Weizen) / Reibekäse

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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