



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 2022 / 02.05. – 06.05.

Montag	1	Apfelmus
	2	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) / Zucker / Zimt
	3	Frühlingsgemüsesuppe
	4	Roggen- Weizenbrot

Dienstag	1	Schokopudding (Milch) / Kirschoße
	2	Seelachsschnitzel (Wildfang, Weizen)
	3	Senfsoße (Weizen, Milch) / Reis / Gemüse
	4	Ofenfrischer Kartoffelauflauf mit gutem Gouda überbacken

Mittwoch	1	Schokoladenkuchen (Weizen)
	2	Spaghetti " Bolognese" mit 100% Rindfleisch
	3	Seitanbolognese (Weizen)
	4	

Donnerstag	1	Gurkensalat
	2	Kräuterquark
	3	Rahmspinat (Weizen, Milch) /
	4	Salzkartoffeln Rührei (Milch)

Freitag	1	Frischobst
	2	Bratwurst / mildes Sauerkraut
	3	Braune Soße (Weizen) / Salzkartoffeln
	4	Tofubrätwurst

In Klammern enthaltene Allergene.

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