



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

## 40.KW 2021 / 04.10. – 08.10.

---

<b>Montag</b>	1	Pflaumenjoghurt
	2	Roggen - Weizenbrot
	3	Reibekuchen / Apfelmus
	4	Kartoffelcremesuppe / 100% Schweinehackfleisch

---

<b>Dienstag</b>	1	Schokopudding (Milch)
	2	Vanillesoße (Milch)
	3	Seelachs im Ausbackteig (Wildfang, Weizen) / Reis / Erbsen / Tomatensoße (Weizen)
	4	Ofenfrischer Kartoffelauflauf

---

<b>Mittwoch</b>	1	Obstkompott
	2	
	3	Pikanter Wurstgulasch (Weizen) / Weizenspirelli
	4	Curry – Tofuwurst (Weizen)

---

<b>Donnerstag</b>	1	Schokocookies (Weizen)
	2	
	3	Rahmspinat (Weizen, Milch) / Kartoffeln / Rührei (Milch)
	4	Pizza „Margherita“ (Weizen)

---

<b>Freitag</b>	1	Frischobst
	2	Weizenbrötchen
	3	Kartoffel – Möhren - Kohlrabisuppe
	4	Hefeklöße (Weizen) / rote Grütze / Vanillesoße (Milch)

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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