



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

47.KW 2021 / 22.11. – 26.11.

Montag	1	Bratapfel aus dem Backofen
	2	
	3	Hefeklöße (Weizen) / Vanillesoße (Milch) / Mohnzucker
	4	Pikante Soljanka (Nitritpökelsalz) / Weizenciabatta
Dienstag	1	Gemüsesalat
	2	Schlemmerfilet „Bordelaise“ (Wildfang, Weizen)
	3	Kräutersoße (Weizen, Milch) / Kartoffelbrei (Milch)
	4	Weizenspätzle / Paprika – Möhrensoße (Weizen) / Röstzwiebeln
Mittwoch	1	Frischobst
	2	
	3	Rindfleischstreifen / eigene Soße / Reis / Zuckererbsen
	4	Veggiegyros (Weizen) / Gemüsesoße
Donnerstag	1	Tomate - Mozzarella – Basilikum
	2	Baguette
	3	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) Apfelmus / Zucker / Zimt
	4	Ofenfrischer Kartoffel – Spinatauflauf (Milch)
Freitag	1	Mandarinenquark (Milch)
	2	
	3	Pikante Gourmetlinsensuppe / Roggen - Weizenbrot
	4	Weizenspirelli / Tomatensoße (Weizen) / Reibekäse

In Klammern enthaltene Allergene.

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