



## RODEWALD BIO CATERING

Gr. Klausstraße 15 | 06108 Halle (Saale)

Telefon: 0345 6816805 |

Fax: 0345 5821040

info@biocatering-halle.de

www.biocatering-halle.de

# SPEISEPLAN

**15.W 2018 / 09.04. – 13.04.**

---

<b>Montag</b>	<b>1</b>	Vanillepudding (Milch)
	<b>2</b>	Grüner Salat / Dip
	<b>3</b>	Kaiserschmarrn (Weizen, Milch) / Apfelmus / Zucker / Zimt
	<b>4</b>	Pikante Gemüsesoljanka (Weizen) / Weizenbrötchen

---

<b>Dienstag</b>	<b>1</b>	Kirschgrütze
	<b>2</b>	Rotkrautsalat
	<b>3</b>	Seelachs & Möhren / Petersiliensoße (Weizen, Milch) / Reis
	<b>4</b>	Brokkolilasagne (Weizen, Milch)

---

<b>Mittwoch</b>	<b>1</b>	Frischobst
	<b>2</b>	Gemüsesticks
	<b>3</b>	Schweinegulasch (Weizen) / Salzkartoffeln / Sauerkraut
	<b>4</b>	Lupinengulasch (Weizen)

---

<b>Donnerstag</b>	<b>1</b>	Tiramisu (Weizen, Milch)
	<b>2</b>	Grüne Frühlingsalate / Dip
	<b>3</b>	Eier / Senfsoße (Weizen, Milch) / Petersilienkartoffeln / Gemüse
	<b>4</b>	Ofenfrische Spinatpizza (Weizen, Milch)

---

<b>Freitag</b>	<b>1</b>	Stracciatellajoghurt
	<b>2</b>	Knabbersalat / Vinaigrette
	<b>3</b>	Blumenkohlsuppe (Weizen, Ei, Milch) / Roggen - Weizenbrot
	<b>4</b>	Hütchennudeln (Weizen) / Tomatenpassata (Weizen) / Reibekäse

---

In Klammern enthaltene Allergene.

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