



WOCHENPLAN

05.01.25 – 09.01.25

MONTAG

Pasta mit Tomatensauce dazu Käse (1a, 3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DIENSTAG

Kartoffeln-Spinat Gratin (3)

Rote Bete-Apfel Salat (4)

Fruchtjoghurt (3)

MITTWOCH

Cous-Cous mit Ofen Gemüse (1a)

Paprika Dip

Obst

DONNERSTAG

Kartoffel stampf mit Lauch Rahmsauce (3)

Blattsalat mit Rohkost (4)

Obst

Freitag

Linsen Eintopf (2)

Brot (1a)

Kuchen (1a)

„Das wahre Problem bei der Welt ist zu viel Ungeduld.“ – König der Löwen, 1994

(Änderung Vorbehalten)

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten (1), Weizen (1a), Dinkel (1b), Roggen (1c), Hafer (1d), Gerste (1e), Sellerie (2), Milchprodukte (3), Senf (4), Schalenfrüchte (5), Ei (6), Soja (7), Sesam (9)

Konservierungsstoff: Natriumnitrit(a), Antioxidationsmittel: Ascorbat (b), Saitling (c), Rauch (d)

Organiced Kitchen Bio Catering 030-32293872 waldorf-charlottenburg@organiced-kitchen.de www.organiced-kitchen.de DE-ÖKO-070