



WOCHENPLAN

01.06.26 – 05.06.26

MONTAG

Pasta mit Tomatensoße dazu Käse (3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DIENSTAG

Blumenkohl-Möhren im Käsesoße überbacken (3)

Kartoffelstampf

Fruchte Joghurt (3)

MITTWOCH

Reispfanne mit Möhren, Grünebonen, Sellerie, Sojasoße (2, 7)

Gebratenen Pakchoi und Tofu und Koriander als Topping (7)

Weißkohl-Sesam Salat (3,9)

DONNERSTAG

Spinat Lasagne (3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

FREITAG

Rotelinsen Suppe (1a, 2)

Brot (1a)

Apfel Crumble mit Vanillesoße (1a, 3)

„Jeder Tag, an dem du nicht lächelst, ist ein verlorener Tag.“

Charlie Chaplin.

(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