



WOCHENPLAN

15.06.26 – 19.06.26

MONTAG

Pasta mit Tomatensoße dazu Käse (1a, 3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DIENSTAG

Bratkartoffel mit Zwiebel und Tofu (7)

Dill Sauce (3)

Fruchtjoghurt (3)

MITTWOCH

Burrito Teller (Bohnen, Reis, Kräuter, Mais, Tortilla) (1a)

Sauer Sahne (3)

Tomaten-Zwiebel-Petersilien Salat

DONNERSTAG

Ofenkartoffel

Kräuter Quark (3)

Grüne Bohnen

Obst

FREITAG

Möhren Suppe (2)

Brot (1a)

Brownie (1a)

„Wer nicht jeden Tag etwas für seine Gesundheit aufbringt, muss eines Tages sehr viel Zeit für die Krankheit opfern.“
Sebastian Kneipp.

(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