



# WOCHENPLAN

29.06.26 – 03.07.26

## MONTAG

Pasta mit Knoblauchöl und geschmolzenen Cherry Tomaten dazu Käse (1a, 3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

## DIENSTAG

Ratatouille

Reis

Zitronenjoghurt mit Crumble (1a, 3)

## MITTWOCH

Gnocchi im Ofen Überbacken (1a, 3)

Möhren Salat (4)

Obst

## DONNERSTAG

Bayerische Kartoffelsalat mit Wurst (4, 7)

Gurken Salat

Brot (1a)

## FREITAG

Tomaten Suppe (2)

Kräuter Croutons (1a)

Zitronenkuchen (1a)

„Du kannst deinen Kindern deine Liebe geben, nicht aber deine Gedanken. Sie haben ihre eigenen“

Khalil Gibran

(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](mailto:waldorf-charlottenburg@organiced-kitchen.de) [www.organiced-kitchen.de](http://www.organiced-kitchen.de) DE-ÖKO-070