



WOCHENPLAN

14.09.26 – 18.09.26

MONTAG

Pasta aglio, piselli e olio (Knoblauch, Erbsen und Öl) dazu Käse (1a, 3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DIENSTAG

Gemüse Curry (2)

Reis

Vanille Joghurt (3)

MITTWOCH

Tofu- Champignon Rahmsauce (3, 7)

Petersilie Kartoffeln

Obst

DONNERSTAG

Lasagna (1a, 2, 3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

FREITAG

Kichererbsen Eintopf (2)

Brot (1a)

Schokopudding mit Vanille Sauce (3)

„Nenne dich nicht arm, weil deine Träume nicht in Erfüllung gegangen sind; wirklich arm ist nur, der nie geträumt hat.“

Marie von Ebner-Eschenbach.

(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