

WOCHENPLAN



27.03.23 – 31.03.23

MONTAG

Spirelli mit Bärlauchpesto und Käse (1,3)

Bunter Salat mit Rohkost (4)

Obst

DIENSTAG

Kartoffelstampf, Sauerkraut und Tofuwürstchen (1)

Bunter Salat (4)

Fruchtjoghurt (3)

MITTWOCH

Arabische Couscous-Gemüse-Pfanne (1)

Bunter Salat (4)

Obst

DONNERSTAG

Kartoffelecken mit Kräuterquark (3)

Karottensalat

FREITAG

Milchreis mit Apfelmus

Blumenkohlcremesuppe

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten(1), Sellerie(2), Milchprodukte(3), Senf(4), Schalenfrüchte(5), Ei(6), Soja(7), Fisch(8), Sesam(9)

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

Fisch aus „IRF“ zertifiziertem Wildfang (Irf), Wildfang (W), Schein(S)

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