



WOCHENPLAN

07.12.20 – 11.12.20

MONTAG

Farfalle(1), Tomatensauce(2), Parmesan(3)
Bunte Blattsalate(4) mit Rohkost und Sprossen
Obst

DIENSTAG

Thaicurry, Reis und frische Kräuter
Bunte Blattsalate(4) mit Rohkost und gerösteten Kernen
Mangojoghurt(3)

MITTWOCH

Thementag Advent
Serviettenknödel(1,3), Rotkohl und gratiniertes Wintergemüse(3)
Bunte Blattsalate(4) mit Rohkost und Sprossen
Lebkuchen(1)

DONNERSTAG

Lasagne mit und ohne Fleisch(1,2,3)
Bunte Blattsalate(4) mit Rohkost und gerösteten Kernen
Obst(3)

FREITAG

Minestrone(2), Baguette(1) und frische Kräuter
Bunte Blattsalate(4) mit Rohkost und Sprossen

Das größte Übel der heutige Jugend besteht darin, dass man nicht mehr dazu gehört.

Salvador Dali (1904- 1989)

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 (Ir), Wildfang (W), Schein(S)

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