



WOCHENPLAN

22.11.21 – 26.11.21

MONTAG

Farfalle, rotes und grünes Pesto und Parmesan (1,3)
bunter Salat mit Rohkost und gerösteten Kernen (4)
Obst

DIENSTAG

Weißkohleintopf mit Brot (1,2)
Bunte Blattsalate mit Rohkost (4)
Vanillepudding mit Schokosoße (3)

MITTWOCH

Fischstächen zu Kartoffelstampf und Buttererbsen (1,3)
Gelbe Bete-Apfel-Salat
Obst

DONNERSTAG

Asiatische Gemüsepfanne mit Tofu und Reis (2,7)
Bunter Salat mit gerösteten Kernen (4)
Pancake mit Zuckerrübensirup (1,3)

FREITAG

Lasagne mit Rinderhack oder Linsen (1,3)
Weißkraut-Möhren-Salat
Quark mit Mandarinen (3)

*„Es gibt Momente im Leben, in denen es gesagt werden muss: Jetzt erst recht!“
Albers, Steffen*

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