

WOCHENPLAN



19.09.22 – 23.09.22

MONTAG

Makkaroni mit Käsesahnesauce (1,3)

Blattsalat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DIENSTAG

Kartoffeln, Spinat (3) und Rührei (6) oder Tofu (7)

Gurkensalat

Joghurt mit Müsli (1,3)

MITTWOCH

Chili sin carne mit Reis (7)

Karottensalat

Obst

DONNERSTAG

Gerstensalat mit Feta zu grünen Bohnen (1,3)

Tomatencremesuppe

FREITAG

Grießbrei mit Erdbeeren (1,3)

Linsensuppe

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