

WOCHENPLAN



21.11.22 – 25.11.22

MONTAG

Tagliatelle mit Käsesahnesauce (1,3)

Bunter Salat (4)

Obst

DIENSTAG

Grüne Bohneneintopf mit Brot

Blattsalat mit Rohkost (4)

Milchreis (3)

MITTWOCH

Kürbis-Pilz-Ragout auf Polenta mit Käse (3) überbacken

Bunter Salat mit gerösteten Kernen (4)

Obst

DONNERSTAG

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (3), gebackene Karotten und Blumenkohl

Fenchel-Orangen-Salat

FREITAG

Wok-Gemüse (7) zu Reis

Fruchtjoghurt (3)

„Das wahre Leben, das endlich entdeckte und erhellte, das einzige in folgedessen von uns wahrhaft gelebte Leben ist die Literatur.“ Marcel Proust

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