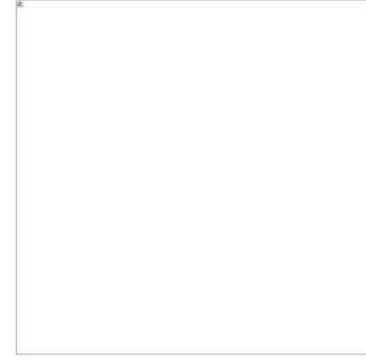
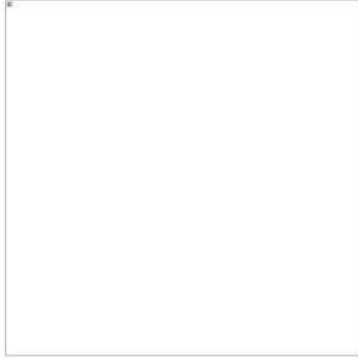


WOCHENPLAN



29.04.24 – 03.05.24

MONTAG

Penne mit Tomatensauce mit Oliven dazu gegrillte Aubergine und Feta (1a,3)

Bunter Blattsalat (4)

Obst

DIENSTAG

Linsen Dal mit Reis und Frischekräuter (2)

Mango Lassi (3)

MITTWOCH

Feiertag

DONNERSTAG

Käse Spätzle (1a, 3)

Rohkost Salat (4)

Freitag

Chilli sin Carne mit Brot (1a)

Schokokuchen (1a,1d)

„Wirf das Herz voraus, der Wille trifft dann schon den Weg“ Margarete Seemann

(Änderung Vorbehalten)

Allergene und Zusatzstoffe: Gluten(1), Weizen (1a), Dinkel (1b), Roggen (1c), Hafer (1d), Gerste (1e), Sellerie(2), Milchprodukte(3), Senf(4), Schalenfrüchte(5), Ei(6), Soja(7), Sesam(9)

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

Organiced Kitchen Bio Catering 030-32293872 waldorf-charlottenburg@organiced-kitchen.de ww1dw.organiced-kitchen.de DE-ÖKO-070