

# MENÜ

für die Woche vom  
04.11.2024 bis 08.11.2024

EST. 2024

KÜCHEN  
WERK  
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Sojabällchen (H) mit Bulgur (Aw) dazu eine fruchtige Curry-Mangosoße (B,C)



DIENSTAG



Gnocchi mit Gemüsebolognese (J) aus Sellerie, Paprika und Zucchini und Grana Padano (C) dazu eine Antipasti von Champignons



MITTWOCH



Veganes Geschnetzeltes (H) in Kokos-Tomatensoße mit Blattspinat dazu Basmatireis



DONNERSTAG



Rinderfrikadelle (Aw,E) mit Salzkartoffeln und eine sanfte Senfsoße (B,C) dazu einen Klassischen Möhrensalat



FREITAG



Bunter Gemüseeintopf (Aw,J) aus Möhren, Sellerie und Lauch mit Sternchennudeln dazu Baguette (Aw)



## WUSSTEST DU SCHON?

Gnocchi sind kleine, weiche Teigklöße aus Italien. Sie werden meistens aus Kartoffeln, Mehl und Eiern gemacht. Gnocchi sind lecker und können mit verschiedenen Soßen serviert werden. In Italien gibt es viele verschiedene Arten von Gnocchi, manchmal werden sie auch aus Polenta oder Brot gemacht.



## DENKSPORT VOR DEM ESSEN:

Schätzfrage: Aus welcher Pflanze wird Bulgur gemacht?

Antwort der letzten Woche: 25 Jahre

## DIE SALATBAR

In der Salatbar sind immer **Eisbergsalat**, **Tomate**, **Curke**, **Paprika**, **Mais** und zwei wechselnde **Dressings**. Dazu gibt es wechselnde angemachte Salate und Toppings wie Röstzwiebeln oder Hirtenkäse und co.

=vegetarisch

=vegan

=regional

=Specials