

MENÜ

für die Woche vom
20.01.2025 bis 24.01.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Pizza Margherita mit Mozzarella (Aw,B,C) mit Knabbergemüse Möhren, Paprika, Gurke und Kohlrabi



DIENSTAG



Hühnerfrikassee (B,C) mit Erbsen, Möhren und Spargel dazu Langkornreis
Fleischlose Alternative: Sojafrikassee (H)



MITTWOCH



Spirelli (Aw) mit Pesto rot (B) und Pesto grün (B) hausgemacht dazu geriebener Grana Padano (B) und einen Brokkoli Salat



DONNERSTAG



Kartoffel-Blumenkohlgratin (B,C) überbacken mit Gouda und Blattpetersilie



FREITAG



Cremige Kartoffelsuppe (B,C,J) mit Sellerie, Möhren und Lauch dazu hausgemachte Kräutercroutons (Aw) und Mehrkornbrötchen (Aw,Ar,Ad)



WUSSTEST DU
SCHON?

Hühnerfrikassee ist ein klassisches Gericht aus der deutschen Küche. Zubereitet wird es aus zartem Hühnerfleisch, Gemüse und einer cremigen Soße. Es wird oft mit Reis oder Kartoffeln serviert und ist ein beliebtes Familienessen und eignet sich hervorragend für festliche Anlässe.



DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Schätzfrage: Wie viele Gummibärchen sind in einer 200g Tüte?

Antwort der letzten Woche: Nudeln färbt man am besten mit natürlichen Farbstoffen, z.B. aus Spinat (grün), Rote Beete (rot), Sepiatinte (schwarz) und viele mehr.

DIE SALATBAR

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

