

MENÜ

für die Woche vom
31.03.2025 bis 04.04.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Soja-Bällchen (H) mit Tomaten-Bulgur (Aw) dazu
Mais-Erbesen-Gemüse und Frühlingsquark (B,C)

DIENSTAG



Chili sin Carne (H,J) mit *Bio-Tomaten,*Bio-Möhren und
Kidney Bohnen, dazu Langkornreis

MITTWOCH



*Bio-Penne (Aw) mit Spinatrahmsoße (B,C) und
Mozzarellawürfeln (B,C)

DONNERSTAG



Fischstäbchen aus Seelachs (Aw,F), Stampfkartoffeln und
Dilljoghurdip (B,C) dazu einen Gurkensalat
Fischlose Alternative: Rote Beete Sticks (Aw)

FREITAG



Vegane Püreesuppe aus Steckrüben und Kartoffeln (J) dazu
hausgemachte Kräutercroutons (Aw) und Baguette (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?



Bio-Produkte sind Lebensmittel, die ohne chemische Spritzmittel und künstliche Zusatzstoffe angebaut werden. Das bedeutet, dass sie gesünder für unseren Körper sind. Außerdem werden bei der **Bio-Landwirtschaft** die Pflanzen und Tiere gut behandelt und die Umwelt bleibt sauberer. Wenn wir Bio-Produkte essen, tun wir etwas Gutes für uns selbst und für die Natur!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Wie viele Erbsen findet man wohl in einer Erbsenschote?

Antwort der letzten Woche:
Popcorn wird aus **Mais** gemacht

DIE SALATBAR

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



DE-ÖKO-072



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials