

MENÜ

für die Woche vom
28.04.2025 bis 02.05.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Frankfurter Grüne Soße (B,C) mit gekochtem Ei (E) und Salzkartoffeln

DIENSTAG



*Bio-Vollkornpenne mit cremiger Pilzsoße (B,C), Brokkoli und geriebenem Gouda (B,C)



MITTWOCH



Pürierte Gemüsesuppe (J) aus Möhren, Kartoffeln und Sellerie, mit frischem Schnittlauch und Mehrkornbrot (Aw,Ar,Ad)

DONNERSTAG

Maifeiertag

FREITAG



Putengeschnetzeltes (B,C) aus *Bio-Putenfleisch mit Erbsen und Basmatireis, dazu frische Blattpetersilie
Fleischlose Alternative: Sojageschnetzeltes (H,B,C)

WUSSTEST DU
SCHON?



DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Der Tag der Arbeit wird am 1. Mai gefeiert. An diesem Tag denken wir an die Menschen, die arbeiten, und feiern ihre wichtigen Beiträge. In vielen Städten gibt es Paraden und Feste, bei denen die Menschen Spaß haben und für bessere Arbeitsbedingungen eintreten. Der Tag erinnert uns daran, wie wichtig gute Arbeit und faire Bezahlung sind!

Wie viele Maiskörner sind ungefähr an einem Maiskolben dran?

Antwort der letzten Woche:
Weintrauben

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

