

MENÜ

für die Woche vom
19.05.2025 bis 23.05.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Eierpfannkuchen (Aw,E) mit Apfelkompott und Zimt oder Zucker
Herzhafte Alternative Kräuterquark (B,C)

DIENSTAG



Kartoffelgratin (B,C) überbacken mit Gouda (B,C), Blumenkohl
und frischer Blatt Petersilie

MITTWOCH



Backfisch (Aw,E,F) aus Seelachs mit Salzkartoffeln und
hausgemachter Remoulade (B,C,E).
In der Salatbar: bunte Blattsalate
Fischlose Alternative: Vegetarisches Schnitzel (Aw,H)

DONNERSTAG



*Bio-Vollkornspirelli mit Gemüsebolognese (J) aus *Bio-Tomaten,
*Bio-Möhren und Aubergine, dazu geriebener Gouda (B,C)

FREITAG



Vegane Tomatencremesuppe (H,J) mit frischem Basilikum
und Mozzarellawürfeln (B,C), dazu helle Brötchen (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?



Backfisch ist ein köstliches Gericht aus Fischfilets, die in Teig gehüllt und anschließend frittiert werden. Die Idee, Fisch auf diese Weise zuzubereiten, stammt aus keinem bestimmten Land. In Deutschland ist Backfisch jedoch besonders beliebt – vor allem an der Küste. Viele Menschen genießen ihn mit einem Brötchen und Remoulade. Er ist ein beliebter Snack, auch für zwischendurch!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Was ist die Leibspeise von Maikäfern?

Antwort der letzten Woche:
10 Liter Rohmilch

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

