

MENÜ

für die Woche vom
26.05.2025 bis 30.05.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Penne Tricolore (Aw) mit cremiger Pilzsoße (B,C),
dazu geriebener Gouda (B,C)

DIENSTAG



Falafelbällchen mit Currysoße (H) und Langkornreis
Für die Ausflüge: Lunchpakete

MITTWOCH



Pizza Margherita (Aw,B,C) mit Mozzarella (B,C) überbacken
und frischem Basilikum

DONNERSTAG

Christi Himmelfahrt

FREITAG



Lauch-Hackfleisch-Eintopf aus *Bio-Rinderhackfleisch,
Kartoffelwürfeln und Lauch (B,C) dazu Baguette (Aw)
Fleischlose Alternative: Lauch-Soja-Eintopf (B,C,H)

WUSSTEST DU
SCHON?



Am 1. Juni ist Internationaler Kindertag!
An diesem Tag geht es nur um EUCH –
denn ihr seid wichtig! Der Kindertag
erinnert uns daran, dass alle Kinder auf
der Welt fröhlich, gesund und sicher
leben sollen. Wir wünschen euch einen
Tag voller Lachen, Leckereien und guter
Laune! Und vor allem wünschen wir,
dass ihr euch alle behütet, glücklich und
frei entfalten könnt!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Wie viele Brücken gibt es in Hamburg?

Antwort der letzten Woche:
junge und frische Triebe von Laubbäumen

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