

MENÜ

für die Woche vom
23.06.2025 bis 27.06.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Vegane Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit *Bio-Möhren und Kokosmilch, dazu Brötchen (Aw)

DIENSTAG



Tricolore-Fusilli (Aw) mit Linsenbolognese (J), dazu geriebener Käse (B,C) aus Mozzarella und Gouda

MITTWOCH



Kürbis-Falafelbällchen mit Currysoße (H,J,K) und Basmati-Wildreis-Mischung, dazu frischen Koriander

DONNERSTAG



Ratatouille aus Zucchini, Aubergine und Paprika, mit würziger Tomatensoße (J) und Bulgur (Aw)

FREITAG



Gedünstetes Lachsfilet (F) mit Kartoffelrösti und Dill-Schmand (B,C), dazu Gurkensalat
Fischlose Alternative: Jackfruitschnitzel (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?



Ratatouille ist ein sommerlicher Gemüseeintopf aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate. Er stammt ursprünglich aus Nizza und ist ein Gericht der französischen Provence. Der Name setzt sich aus dem französischen Wort „rata“ (Eintopf mit ganzen Stücken) und „touiller“ (rühren, mischen) zusammen.

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Wie groß werden Lachse in der Natur?

Antwort der letzten Woche:
Rund 700 Bohnen-Sorten.

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