

MENÜ

für die Woche vom
07.07.2025 bis 11.07.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Vegetarische Brokkolicremesuppe (B,C) mit gerösteten Cashewkernen und frischen Sprossen, dazu Mühlenbaguette (Aw,Ar)

DIENSTAG



Seelachs mit Senfkruste (F,K) mit Salzkartoffeln, Prinzessbohnen und einem Petersilienquark (B,C)
Fischlose Alternative: Rote-Beete-Sticks (Aw)

MITTWOCH



*Bio-Penne (Aw) mit Champignon-Sahnesoße (B,C) und Lauchzwiebeln dazu Hirtenkäse (B,C) in hausgemachter Marinade

DONNERSTAG



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

FREITAG



Milchreis (B,C) mit heißen Kirschen
Herzhaft: große Auswahl an der Salatbar

WUSSTEST DU
SCHON?



Champignons sind die beliebtesten Pilze in Deutschland. Man kann sie in der Natur finden oder im Supermarkt kaufen. Sie schmecken lecker und werden oft in Suppen, auf Pizza, in Salaten oder einfach pur verwendet. Man kann sie gut anbraten oder roh essen. Champignons sind gesund und machen das Essen noch schmackhafter!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Welche Kirschen verwendet man am besten für heiße Kirschen?

Antwort der letzten Woche:
3-6 Eier pro Woche

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