

MENÜ

für die Woche vom
14.07.2025 bis 18.07.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Veganes Soja-Frikkassee (H) Erbsen und *Bio-Möhren dazu
Kartoffelkroketten (Aw,E)

DIENSTAG



Backkartoffeln mit Schmand (B,C) dazu gebratene Paprika und
gedämpfter Brokkoli

MITTWOCH



Asiatische Gemüsepfanne aus *Bio-Möhren, Spitzkohl und Lauch
dazu hausgemachte süß-saure-Soße (Aw,H) und Basmatireis

DONNERSTAG



*Bio- Spirelli (Aw) mit Rinderbolognese (J) aus *Bio-Rinderhackfleisch
und *Bio-Tomaten und geriebener Grana Padano (B)
Fleischlose Alternative: Sojabolognese (H,J)

FREITAG



Pürierte Gemüsesuppe (J) aus Kartoffeln, Sellerie und *Bio-
Möhren, dazu frischen Schnittlauch und Baguette (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?



Im Juli in Norddeutschland gibt es jetzt
viele tolle Früchte. Die Erdbeeren sind fast
vorbei, aber dafür gibt es jetzt saftige
Johannisbeeren und frische Blaubeeren.
Auch Himbeeren sind jetzt reif und
schmecken fruchtig süß. Das ist die
perfekte Zeit, um frisches Obst zu essen
und den Sommer zu genießen!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Was trägt eine Krone, ist stachelig
und süß?

Antwort der letzten Woche:
Sauerkirschen

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