

MENÜ

für die Woche vom
15.09.2025 bis 19.09.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Aus der Vorwoche verschoben (wegen Küchenumzug)

*Bio-Vollkornpasta (Aw) mit Tomatensoße Puttanesca (J) aus
*Bio-Tomaten, mit Aubergine, Paprika und Kapern, dazu
Mozzarella (B,C)

DIENSTAG



Eier (E) in Pommery-Senfsoße (B,C,K) und Salzkartoffeln
dazu Dill-Gurkensalat

MITTWOCH



Backkartoffeln mit Kräuterquark (B,C), dazu frischer
gedämpfter Brokkoli

DONNERSTAG



Thomastag (Azubi)

Schwäbische Eierspätzle (Aw,E) mit Pilzrahmsoße (B,C) und
Blattpetersilie



FREITAG



Grüne Erbsensuppe (J) mit Kartoffeln, Sellerie und *Bio-Möhren,
dazu Kaiserbrötchen (Aw)

**WUSSTEST DU
SCHON?**

Wir brauchen jeden Tag genügend Obst und Gemüse. Aber warum ist das so wichtig? Sie geben Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe, helfen beim Wachsen, geben Energie und stärken das Immunsystem. Bunt essen bedeutet also auch, gesund zu sein und zu bleiben!



**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Welche unserer Körperteile wachsen ein Leben lang?

Antwort der letzten Woche:
Bis zu 2 Stunden

DIE SALATBAR

In der Salatbar sind immer **Eisbergsalat**, **Tomate, Gurke, Paprika, Mais** und zwei wechselnde **Dressings**. Dazu gibt es wechselnde **angemachte Salate und Toppings** wie **Röstzwiebeln** oder **Hirtenkäse** und co.



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials