

MENÜ

für die Woche vom
01.12.2025 bis 05.12.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Mac and Cheese-Auflauf (Aw,B,C), dazu gebratene grünen Bohnen

DIENSTAG



Karamellisierte-*Bio-Möhren mit Basmatireis, Gemüsebratling (Aw,E) und fruchtigem Curry-Dattel-Dip (B,C)

MITTWOCH



Grießbrei (Aw,B,C) mit Himbeersoße

DONNERSTAG



Königsberger Klopse (Aw,B,C,E) aus Geflügelhackfleisch mit Salzkartoffeln und Roter Beete
Fleischlose Alternative: Vegane Bällchen (H) in Soße

FREITAG



Erbsen-Kartoffel-Suppe (J) dazu Radieschen-Sprossen, Röstzwiebeln (Aw) und verschiedene Brotsorten (Aw,Ar)

WUSSTEST DU
SCHON?

Mac and Cheese ist ein Gericht mit Makkaroni-Nudeln und Käsesoße. Die Nudeln sind lange Röhrennudeln und die Soße besteht aus Käse, Milch und Butter. Es ist besonders beliebt in den USA und in Nordamerika. Man isst es warm, oft mit extra Käse, es wird entweder als Beilage zu Fleisch oder etwas gesünder mit Gemüse dazu gegessen!

DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Was braucht man, um Möhren zu karamellisieren?

Antwort der letzten Woche:
Italien

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