

MENÜ

für die Woche vom
08.12.2025 bis 12.12.2025

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Süßkartoffel-Gnocchi mit Rotkohl und Geflügel-Würstchengulasch
Fleischlose Alternative: Vegetarisches Würstchengulasch (H)

DIENSTAG



*Bio-Fusilli (Aw) mit Paprikasoße (J), Pecorino Romano (B) und
frischem Basilikum

MITTWOCH



Bulgur-Salat (Aw,B,C) mit Paprika, Gurke und Hirtenkäse
(B,C), dazu Falafel-Bällchen und Humus-Joghurt-Dip (B,C)

DONNERSTAG



Eierpfannkuchen (Aw,B,C,E) mit Apfelmus und Zimt und Zucker
Herhaft: mit Antipasti aus Paprika, Zucchini, Aubergine

FREITAG



Linsensuppe (J) aus grünen Linsen mit Kartoffeln, *Bio-Möhren und
Sellerie (J), dazu Baguette (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?

Pecorino Romano ist ein Käse aus Italien. Er wird aus Schafmilch hergestellt. Das Wort „Romano“ zeigt, dass er aus der Gegend rund um Rom kommt. Pecorino Romano Käse hat eine feste Textur und eine würzige, salzige Geschmacksrichtung. Man verwendet ihn oft gerieben über Pasta oder in kleinen Stücken mit Brot.



DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Warum sind Linsen gesund?

Antwort der letzten Woche:
Zucker oder Honig

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 Röstiwiebeln oder Hirtenkäse- und co.

=vegetarisch

=vegan

=Fleisch

=Fisch

=regional

=Specials