

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
Herzhaft: 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 **Röstzwiebeln** oder **Hirtenkäse** und co.



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials