

MENÜ

für die Woche vom
12.01.2026 bis 16.01.2026

EST. 2024

KÜCHEN
WERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Langkornreis mit Tomaten-Kokos-Soße mit *Bio-Tomaten, Blattspinat und gebratener *Bio-Hähnchenbrust

DIENSTAG



Bratkartoffeln mit *Bio-Räuchertofu (H) „BaconStyle“ und Zwiebeln dazu Rührei (B,C,E) und Gewürzgurke

MITTWOCH



Gebratener Blumenkohl mit Kichererbsen, Linsen, Granatapfel und Datteln, dazu Basmatireis

DONNERSTAG



Cremige Brokkolisoße (B,C) mit Farfalle (Aw) und Grana Padano (B,C) und gerösteten Sonnenblumenkernen

FREITAG



Winterliche Steckrüben-Pastinakensuppe mit Schmand (B,C), Petersilie und Bauernbrot (Aw,Ar)

WUSSTEST DU
SCHON?



DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Granatapfel gilt als Superfood, welche Vitamine sind drin?

Antwort der letzten Woche:
Old Tjikko, gemeine Fichte, rund 9950 Jahre alt, steht in Schweden

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 Rösti zwiebeln oder Hirtenkäse- und co.

=vegetarisch

=vegan

=Fleisch

=Fisch

=regional

=Specials