

# MENÜ

für die Woche vom  
26.01.2026 bis 30.01.2026

EST. 2024

KÜCHEN  
WERK  
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



\*Bio-Penne (Aw) mit „Drei Käse hoch“-Soße (Aw,B,C) aus Mozzarella, Emmentaler und Gouda (B,C), dazu Stangenbrechbohnen

DIENSTAG



Gnocchi-Pfanne mit Brokkoli, Cherrytomaten, Champignons und Kräuter-Béchamelsoße (Aw,B,C)

MITTWOCH



Milchreis (B,C) mit Erdbeer-Fruchtsoße, Zimt und Zucker, dazu frische Minze

DONNERSTAG



Pizza Tonno (Aw,B,C) oder Pizza Vegetarisch (Aw,B,C) mit Mais und Paprika, überbacken mit Mozzarella, dazu frisches Basilikum

FREITAG



Wurstgulasch mit Salzkartoffeln  
Vegetarische Alternative: Möhengulasch (Aw)

WUSSTEST DU  
SCHON?



DENKSPORT VOR  
DEM ESSEN:

Welchen Reis nimmt man am besten, um Milchreis zu kochen?

Antwort der letzten Woche:  
Kakao

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.

„Drei Käse hoch“ sagt man zu einem kleinen Kind. Das bedeutet: Das Kind ist noch jung und nicht sehr groß. Früher waren drei runde Käselaibe ungefähr so hoch wie ein Kind – daher kommt der lustige Name. Heute benutzt man den Ausdruck liebevoll oder scherhaft für kleine Kinder. Oder zum beschreiben eines Gerichtes mit 3 Käsesorten, so wie wir in dieser Woche.

=vegetarisch

=vegan

=Fleisch

=Fisch

=regional

=Specials