

MENÜ

für die Woche vom
26.01.2026 bis 30.01.2026



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: Möhrengulasch (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?

„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 scherzhaft für kleine Kinder. Oder zum beschreiben eines Gerichtes mit 3 Käsesorten, so wie wir in dieser Woche.



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 Röstzwiebeln oder Hirtenkäse und co.



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials