

MENÜ

für die Woche vom
02.03.2026 bis 06.03.2026

EST.  2024
**KÜCHEN
WERK
STATT**

TAG

GERICHT

MONTAG



*Bio-Fusilli (Aw) mit Tomaten-Paprika-Pesto (B) und Rucola-Pesto (B), dazu Grana Padano (B) und frisches Basilikum

DIENSTAG



Lunchpakete für Ausflüge

Kartoffeltaschen mit Quarkfüllung (B,C) dazu Brokkoli, Blumenkohl und Möhren sowie Kräuterdip (B,C)

MITTWOCH



Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Zimt und Zucker



DONNERSTAG



Lunchpakete für Ausflüge

Wraps (Aw) zum Selbstbelegen mit Sojastreifen (H), Frischkäse (B,C), Gurke, Paprika und vielem mehr

FREITAG



Möhren-Kartoffel-Suppe mit Mehrkornbrötchen (Aw,Ar)

**WUSSTEST DU
SCHON?**

In Hamburg nennt man die Märzferien seit den 1960er-Jahren auch „Skiferien“. Das kommt daher, dass viele Familien die freie Zeit nutzen, um in die Berge zu fahren und Ski zu fahren. Aber natürlich fahren nicht alle Familien in den Skiurlaub – manche bleiben zu Hause oder machen andere schöne Ausflüge. Trotzdem heißt die Ferienzeit bis heute noch Skiferien!



**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Welche Blume blüht in
Norddeutschland als Erste im Frühling?

Antwort der letzten Woche:
25-26 Zentimeter

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