

MENÜ

für die Woche vom
16.02.2026 bis 20.02.2026

EST.  2024
**KÜCHEN
WERK
STATT**

TAG

GERICHT

MONTAG



Fasching

Pizza (Aw,B,C) mit Pesto Genovese (B), Kirschtomaten und Rucola oder gefüllte Kartoffeltaschen (B,C)



DIENSTAG



Afrikanische Tomaten-Bohnen-Soße mit Langkornreis und frittierte Kochbanane oder Brokkoli

MITTWOCH



Zitronen-Lauch-Soße (Aw,B,C) mit *Bio-Fussili (Aw) und Grana Padano (B), dazu selbst frittierte Zwiebeln, hergestellt von unserem Azubi Thomas

DONNERSTAG



Thomastag

Seelachs-Fischstäbchen (Aw,F) mit Kartoffel-Erbesen-Püree (H) und Dillsoße (Aw,B,C)

Fischlose Alternative: Rote-Beete-Stäbchen (Aw)

FREITAG



Wirsing-Kartoffelsuppe mit getrockneten Apfelscheiben und Kaiserbrötchen (Aw)



**WUSSTEST DU
SCHON?**

Pesto Genovese ist eine leckere Soße aus Italien. Sie kommt aus der Stadt Genua (Genova). Die Hauptzutaten sind frisches Basilikum, Olivenöl, Pinienkerne, geriebener Käse (typisch Parmesan oder Pecorino) und Knoblauch. Alles wird zusammen zu einer cremigen Paste gemischt. Man dippt oder mischt Pesto oft mit Pasta, also Nudeln. Es ist grün und lecker!



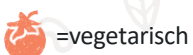
**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Woher kommen Zitronen?

Antwort der letzten Woche:
die fünfte Grundgeschmacksrichtung, die als
herzhaft, würzig oder fleischig
beschrieben wird

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