

MENÜ

für die Woche vom
23.02.2026 bis 27.02.2026

EST.  2024
**KÜCHEN
WERK
STATT**

TAG

GERICHT

MONTAG



Geflügelbratwurst mit Currysoße, dazu Kartoffelecken und Coleslaw-Salat (B,C)
Fleischlose Alternative: vegetarische Bratwurst



DIENSTAG



Spätzle (Aw,E) mit Blumenkohl-Käsesoße (B,C), Röstzwiebeln (Aw) und Petersilie

MITTWOCH



Indische Korma-Soße mit Kokosmilch, Paprikastreifen und Koriander, dazu Basmatireis und Papadum-Chips (aus Linsen)

DONNERSTAG



Thomastag

Kohlrabi in Béchamelsoße (Aw,B,C) mit Salzkartoffeln und vegane Quinoa-Erbsen-Frikadellen

FREITAG



Tomaten-Linsen-Suppe mit türkischem Bazlama (Aw,B,C) aus eigener Herstellung von Azubi Thomas

**WUSSTEST DU
SCHON?**

Bazlama ist ein leckeres, rundes Brot aus der Türkei. Es ist weich und fluffig wie ein Kissen! Es wird aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und etwas Joghurt hergestellt. Der Teig darf erst etwas ruhen, damit er schön aufgeht. Danach wird das Brot in einer heißen Pfanne gebacken. Warm schmeckt es am allerbesten!



**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Wie lang ist eine Spaghetti ungefähr?

Antwort der letzten Woche:
Südostasien

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