

MENÜ

für die Woche vom
09.03.2026 bis 13.03.2026

EST.  2024
**KÜCHEN
WERK
STATT**

TAG

GERICHT

MONTAG



Kartoffelecken mit Tex-Mex-Pfanne aus Mais, Paprika und
*Bio-Rinderhackfleisch
Fleischlose Alternative: Tex-Mex-Veggie-Pfanne mit Soja (H)

DIENSTAG



Lunchpakete
Langkornreis mit Falafelbällchen, Erbsen und Joghurt-Minz-Dip (B,C)

MITTWOCH



Hähnchen-Teriyaki (Aw,H,L) mit Basmatireis, Möhren und
Frühlingszwiebeln
Fleischlose Alternative: Soja-Teriyaki (Aw,H,L)

DONNERSTAG



Lunchpakete
Eierspätzle (Aw,E) mit Pilzrahmsoße (Aw,B,C)

FREITAG



Indische Linsen-Dal-Suppe, dazu Baguette (Aw)

**WUSSTEST DU
SCHON?**

Eine Tex-Mex-Pfanne kommt aus der Tex-Mex-Küche, die aus Texas und Mexiko stammt. Sie ist ein buntes Pfannengericht mit Gemüse, Bohnen, Mais und oft etwas Hackfleisch oder Reis. Es schmeckt würzig, aber nicht unbedingt scharf. Es gibt viele Varianten – zum Beispiel mit Hähnchen, nur mit Gemüse oder sogar mit Nudeln.



**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Woher kommt der Name Baguette
und was bedeutet er übersetzt?

Antwort der letzten Woche:
Schneeglöckchen

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