

MENÜ

für die Woche vom
06.04.2026 bis 10.04.2026

EST.  2024

KÜCHEN WERK STATT

TAG

GERICHT

MONTAG

Ostermontag

DIENSTAG



Bulgursalat (Aw) mit Paprika und *Bio-Gurke, dazu Joghurt-Hummus-Dip (B,C) und frittiertes Tempura-Gemüse (Aw)

MITTWOCH



Lammragout mit *Bio-Möhren, Zucchini und Paprika, dazu *Bio-Penne (Aw)

Vegetarische Alternative: Möhregulasch

DONNERSTAG



Thomastag

Vegetarische Sojabällchen (H) mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln und Bechamelsoße (B,C)

FREITAG



Mediterraner Bohneneintopf mit Kartoffeln, *Bio-Möhren, Sellerie (J) und Focaccia (Aw)

**WUSSTEST DU
SCHON?**

Zu Ostern hat das Lamm eine besondere Bedeutung. Es steht für den Frühling, neues Leben und einen Neuanfang. Schon vor sehr langer Zeit galt das Lamm als Symbol für Frieden und Hoffnung. Deshalb essen viele Menschen an Ostern traditionell Lammfleisch. Lämmer werden meist im Frühling geboren und passen daher besonders gut zu diesem Fest.

???

**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Welche Lebensmittel kann man verwenden, um Ostereier ganz natürlich zu färben?

Antwort der letzten Woche:

Spinat

DIE SALATBAR

In der Salatbar sind immer **Eisbergsalat**, **Tomate**, **Curke**, **Paprika**, **Mais** und zwei wechselnde **Dressings**. Dazu gibt es wechselnde **angemachte Salate** und **Toppings** wie **Röstzwiebeln** oder **Hirtenkäse** und co.

