

# MENÜ

für die Woche vom  
20.04.2026 bis 24.04.2026

EST. 2024

KÜCHEN  
WERK  
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Pasta-Lasagne aus \*Bio-Penne (Aw) mit herzhafter \*Bio-Rinderhackfleischsoße, \* Bio-Karotten, Sellerie (J) und Brokkoli, verfeinert mit Béchamelsoße (B,C) und goldbraun mit Mozzarella (B,C) überbacken **Vegetarisch:** mit Sojahacksoße (H,J)

DIENSTAG



Milde Zitronensoße mit Langkornreis und Erbsen (Risi Bisi), dazu ein knuspriger Karotten-Zucchini-Kartoffel-Bratling (Aw,E)

MITTWOCH



GeschmacksExpertInnen

DONNERSTAG



Crispy-Burger mit paniertem Soja-Bratling (Aw,H), dazu Gouda (B,C) und Belag nach Wahl sowie Drillinge mit Aioli (K,E)

FREITAG

Konzepttag

WUSSTEST DU  
SCHON?



DENKSPORT VOR  
DEM ESSEN:

Unser heißgeliebtes Fast-Food-Gericht **Burger** hat den Ursprung in Hamburg und wurde mit Auswandernden Menschen nach Amerika gebracht. Heute sind sie ein Fast-Food-Klassiker, weil sie schnell und lecker sind. Es gibt auch fleischfreie Burger aus Gemüse, Bohnen oder Soja, die oft gesünder sind, da sie weniger Fett enthalten. Am besten macht man Burger selbst, dann sind sie frischer, leckerer und man weiß genau, was drin ist.

Was bedeutet Aioli?

Antwort der letzten Woche:  
in feuchten, schattigen Wäldern entlang  
von Flüssen und Bächen

DIE SALATBAR

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



DE-ÖKO-072



=vegetarisch



=vegan



=Fleisch



=Fisch



=regional



=Specials



=Kinderwunsch