

# MENÜ

für die Woche vom  
27.04.2026 bis 01.05.2026

EST. 2024

KÜCHEN  
WERK  
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



Kichererbsen-Curry, dazu karamellierte \*Bio-Möhren, Brokkoli und Basmatireis

DIENSTAG



Mexikanische Wraps (Aw) zum Selbstbelegen mit Hähnchen in Bohnensoße und Eisbergsalat, Mais und vielem mehr!  
Vegetarisch: Sojastreifen-Bohnensoße (H)

MITTWOCH



Seelachsfilet (F) unter feiner Kräuterkruste (Aw), dazu frischer \*Bio-Gurken-Kartoffelsalat (B,C,E,K) und \*Bio-Zitrone  
Vegetarisch: Soja-Schnitzel (Aw,H)

DONNERSTAG



Kohlrabi-Cremesuppe (Aw,B,C) mit selbstgebackenem Simit (Aw,B,C,E,L)

FREITAG

1. Maifeiertag / Tag der Arbeit

WUSSTEST DU  
SCHON?



**Simit** ist ein rundes Brot aus der Türkei. Es sieht aus wie ein Ring und ist außen mit Sesam bestreut. Simit schmeckt knusprig und ein bisschen nussig, aber ganz ohne Nüsse! Es wird aus Mehl, Wasser, Hefe und etwas Zucker gemacht. Viele Menschen essen es zum Frühstück oder als Snack.

DENKSPORT VOR  
DEM ESSEN:

Ich bin weder Tier noch Pflanze und wachse oft im Wald oder auf Wiesen.  
Was bin ich?

Antwort der letzten Woche:  
Knoblauch und Öl

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