

# MENÜ

für die Woche vom  
18.05.2026 bis 22.05.2026

EST.  2024

## KÜCHEN WERK STATT

### TAG

### GERICHT

## MONTAG



\*Bio-Vollkornfusilli (Aw) mit Tomatensoße (J), frischem Basilikum und geriebenem Gouda (B,C)

## DIENSTAG



Mildes Kartoffelcurry mit Brokkoli, Basmatireis und knusprigem Papadam

## MITTWOCH



Seelachsfilet nach Müllerin Art (Aw,F) mit Stampfkartoffeln (B,C) und cremigem Dillquark (B,C)  
**Vegetarisch:** Gegrillter Portobello-Pilz

## DONNERSTAG



Mac and Cheese (Aw,B,C) überbacken mit Mozzarella (B,C), dazu Pfannengemüse aus Zucchini, Paprika und \*Bio-Möhren

## FREITAG



Spargelcremesuppe (B,C) und hausgemachte Focaccia (Aw)

## WUSSTEST DU SCHON?



Der **Portobello-Pilz** ist ein besonders großer Champignon mit einem würzigen Geschmack und einer weichen, saftigen Mitte. Er ist auf vielen Kontinenten bekannt und wird gerne gefüllt, gegrillt oder in der Pfanne gebraten. Weil er so kräftig schmeckt, ist er auch ein toller Fleischersatz.

## DENKSPORT VOR DEM ESSEN:

Ich strecke im Frühling meinen Kopf aus der Erde, kann weiß oder grün sein - Wer bin ich?

Antwort der letzten Woche:  
Ca. 50

## 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