

MENÜ

für die Woche vom
08.06.2026 bis 12.06.2026

EST.  2024

KÜCHEN WERK STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



3 Eierpfannkuchen (Aw,B,C,E) mit Apfelkompott, Zimt und Zucker
Herzhaft: Antipasti aus *Bio-Zucchini, Paprika und Aubergine

DIENSTAG



Zucchini-Lasagne (Aw,B,C,J) mit *Bio-Zucchini, *Bio-Möhren und Sellerie (J) und überbacken mit Mozzarella (B,C)

MITTWOCH



Rahmkohlrabi (B,C) mit Petersilien-Kartoffeln und Soja-Steak (H)

DONNERSTAG



Paprika-Sahne-Hähnchen (B,C) aus *Bio-Hähnchen, roter Paprika und Zwiebeln mit Basmatireis

Vegetarisch: Paprika-Sojachunks in heller Soße (H)

FREITAG



Zucchini-Suppe aus *Bio-Zucchini mit Schmand (B,C) und hausgemachtem Fladenbrot (Aw,L)

**WUSSTEST DU
SCHON?**



Reis ist ein Getreide, das vor allem in den Ländern China, Indien und Thailand angebaut wird. Er wächst meist auf Feldern, die mit Wasser gefüllt sind. Weltweit gibt es mehr als 40.000 Reissorten! Besonders bekannt sind weißer, brauner und Jasminreis. Reis ist gesund, weil er Energie liefert und wenig Fett enthält. Vollkornreis enthält außerdem viele wichtige Nährstoffe und Ballaststoffe.

**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Was essen Bienen?

Antwort der letzten Woche:
Maismehl

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