

MENÜ

für die Woche vom
03.08.2026 – 07.08.2026

EST. 2024

KÜCHEN
KWERK
STATT

TAG

GERICHT

MONTAG



*Bio-Tomaten-Kapern Sugo mit Thunfisch (F) dazu *Bio-Spaghetti (Aw)

Vegetarisch: Tomaten-Sugo mit Basilikum

DIENSTAG



Überbackene Thymian-Polentataler (B,C,E) mit Erbsen-Champignon Allerlei

Lunchpaket: Sandwich(Ag,Aw,Ar) mit Putensalami (2,3,6) oder Käse (B,C), bunter Bulgursalat (Aw), Knabbergemüse, Apfel und Maiswaffel

MITTWOCH



Kartoffel Tortilla mit Bio Ei (E), Ofengeröstete *Bio-Möhren und Basilikumpesto (B)

Lunchpaket: belegte Laugenstange (Aw, B,C), Nudelsalat (Aw), Knabbergemüse, Banane und Knusperbrezel (Ag, Aw)

DONNERSTAG



*Bio Geflügel Wiener Würstchen (3) mit Kartoffel-Gurkensalat (K), Senf und Ketchup

Vegetarisch: Vegetarische Wiener Würstchen (E, 2)



FREITAG



Sommerliche Grüne Erbsen Suppe mit einem Hauch Minze (H) dazu hausgebackener Focaccia (Aw)

WUSSTEST DU
SCHON?

Tomatensugo ist eine leckere Soße aus sonnengereiften Tomaten. Das Wort "Sugo" kommt aus Italien und bedeutet einfach Soße. Tomaten enthalten Vitamin C und passen prima zu Nudeln, Reis oder Gemüse. So wird das Essen nicht nur lecker, sondern auch bunt auf dem Teller!



DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:

Welche Pflanze gibt grüner Pesto seinen klassischen Geschmack?

Antwort der letzten Woche:
Ein Apfel

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