

MENÜ

für die Woche vom
10.08.2026 – 14.08.2026

EST.  2024
**KÜCHEN
WERK
STATT**

TAG

GERICHT

MONTAG



Weißer Parmesansauce (B,C,E) mit Erbsen
dazu *Bio-Vollkorn Penne (Aw)

DIENSTAG



Mildes Kokos Curry mit *Bio Möhren, Spinat und Kartoffeln dazu
lockerer Basmatireis und frischer Koriander
Lunchpakete: Laugengebäck(Aw) mit Gouda (B,C) Penne-
Nudelsalat (Aw), Knabbergemüse Obst und Reiswaffeln

MITTWOCH



Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Käse Puffer (A,B,C,E) mit
Petersilien-Quark Dip (B,C)
Lunchpakete: Schrippe (Aw) mit Putensalami (2,3,6)
Knabbergemüse, Obst, Butterkeks (Aw,B)

DONNERSTAG



*Bio Geflügel-Bratwurst vom Grill mit Nudelsalat (A,B,K) und
Baguette (A) **Vegetarisch:** Veggi Bratwurst vom Grill (A)
Lunchpakete: Wraps(Aw) bunter Füllung(Veggi),
Laugenstange(Aw), Knabbergemüse, Obst & Müsliriegel (Aw,B) 

FREITAG



Cremiges *Bio Süßkartoffel Süppchen (Ah), frischer Kresse
und Laugenstangen (A)

**WUSSTEST DU
SCHON?**



Die Süßkartoffel ist eigentlich gar keine
Kartoffel, sondern gehört zu einer
anderen Pflanzenfamilie. Sie schmeckt
von Natur aus leicht süß, enthält viele
wertvolle Nährstoffe wie Beta-Carotin
und wird inzwischen auch in
Deutschland, zum Beispiel in der Pfalz
und in Baden-Württemberg, angebaut.

**DENKSPORT VOR
DEM ESSEN:**

Ich bin eine gelbe Gewürzmischung und
verleihe vielen Gerichten einen würzigen
Geschmack. Wer bin ich?

Antwort der letzten Woche:
Basilikum

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