

MENÜ

für die Woche vom
12.10.2026 – 16.10.2026



TAG

GERICHT

MONTAG



*Bio Vollkorn-Fusilli (Aw) mit Hokkaido-Kürbis-Sauce, gerösteten Kürbiskernen und geriebenem Mozzarella (B,C)

DIENSTAG



Rahmgeschnetzeltes mit *Bio Hähnchen (B,C), *Bio Karotten und Erbse, dazu Parboiled Reis und frischer Schnittlauch
Vegetarische Alternative: *Bio Karotten und Erbsen in Sauce

MITTWOCH



Kartoffel-Gnocchi (Aw) mit gerösteter Zucchini und Käsesauce (B,C,E), dazu frischer Basilikum

DONNERSTAG



Fischstäbchen vom Seelachs (Aw,F) mit Kartoffelpüree (B,C), Rahmspinat (B,C) und hausgemachtem Ketchup
Vegetarische Alternative: Vegane Nuggets (Aw,H)

FREITAG



Selleriesuppe mit Croutons (Aw), getrockneten Cranberries und frischem Schnittlauch, dazu hausgebackenes Baguette (Aw)

WUSSTEST DU SCHON?



Gnocchi kommen ursprünglich aus Italien und werden traditionell vor allem aus Kartoffeln und Mehl hergestellt. Das Wort „Gnocchi“ bedeutet so viel wie „Nocken“ oder „kleine Klöße“.

DENKSPORT VOR DEM ESSEN:

Cranberrys kennt man unter verschiedenen Namen. Weißt du, wie sie auf Deutsch noch genannt werden?

Antwort der letzten Woche:
Kronsbeere

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