



Speiseplan

für die Woche vom 27.11. bis 01.12. 2023

Mo	Orangen-Taboulé ^(c1) mit Halloumi ^(b) Vegetarische Tortellini ^(a,c1) an Pesto-Sahnesauce ^(b,e4) und Reibekäse ^(b)
Di	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf ^(b) Schweinegulasch in Paprika-Rahm ^(b) mit Gemüse-Knöpfele ^(a,c1)
Mi	Blumenkohl-Curry mit Linsen und Reis  Label Rouge Schwarzfederhuhn* mit tomatisiertem Gemüse und Gnocchi ^(a,c1)
Do	Käse-Gemüse-Spätzle ^(a,b,c1,h) Falafelbällchen ^(c1) mit Tomatenreis und Joghurdip ^(b)
Fr	Ananas-Bratreis mit Erbsen und Brokkoli ^(e4)  Lasagne Bolognese ^(b,c1,h)

Zu beiden Menüs reichen wir einen gemischten Salat bzw. Blattsalat und saisonales Obst.



Änderungen der Speisen vorbehalten. Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb (DE-ÖKO-006) gemäß der Verordnung EU2018/848. Alle Zutaten aus ökologischem Anbau (wenn nicht mit * gekennzeichnet). Alle Fischgerichte sind MSC-zertifiziert. Nummern weisen auf Zusatzstoffe, Buchstaben auf Allergene hin. Eine Auflistung finden Sie an den Ausgaben der Bioteria oder auf [unserer Website](#).



Montessori
Zentrum
ANGELL
Freiburg

