Speiseplan 30.06. bis 04.07.2025

Mo	Tempeh[g] | Saté Sauce[g,d] | Basmatireis Chili sin Carne[g] | Tortilla Wraps[c1,g]
Di	Knöpfle[a,c1] | Brokkoli-Sauce[b] Wildlachs*-Spinat-Lasagne[b,c1,j] | Tomatensauce
Mi	Bulgur-Brokkoli-Bratlinge[a,c1] | Tofu[g] | Tomatensauce Gyros*[a] | Tomatenreis | Zaziki[b]
Do	Gebackene Reisbällchen[b,c1,c2,f] | Tomatisiertes Gemüse Crispy Chicken*[a,c1] | Maisgemüse | Country Potatoes
Fr	Kichererbsen-Brokkoli-Pfanne | Dinkel-Vollkornbrötchen[c1,c4,c5,c3,f] Pasta[c1] | Paprika-Erbsen-Sauce[b] Fruchteis

Zu jedem Menü reichen wir Salat[i] und saisonales Obst. vegan mit Schweinefleisch

Änderungen der Speisen vorbehalten. Wir sind ein Bio-zertifizierter Betrieb (DE-ÖKO-006) gemäß der Verordnung Bio-AHVV. **Alle Zutaten aus ökologischem Anbau (wenn nicht mit * gekennzeichnet)**. Ausgenommen sind die Zutatengruppen Fleisch und Fisch. Alle Fischgerichte sind MSC-zertifiziert. Nummern weisen auf Zusatzstoffe, Buchstaben auf Allergene hin. Eine Auflistung finden Sie an den Ausgaben der Bioteria oder unter https://www.angell-montessori.de/images/pdf/Allergene_und_Zusatzstoffe.pdf

Montessori Zentrum ANGELL Freiburg