FRIBOURG Ville Stadt

23.11.2026 – 27.11.2026

1. Gluten
2. Eier
3. Laktose
4. Fisch
5. Soja
6. Celera
7. Senf
8. Sesam
9. Schalenobst
10. Erdnüsse
11. Sulfite
12. Lupinen
13. Mollusken
14. Schalentiere
15. Milchprotein
Vegetarier



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Selleriecremesuppe mit Petersilie 6 Panierte Seehecht-Sticks 1, 4* Reispilaw Rosenkohl an Bio-Bouillon	Kürbiscremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Kartoffelstock Rotkabis geschmort	Süsskartoffel-Kokos-Suppe Baskisches Geflügelragout Bio-Bulgur 1 Gedämpfter Brokkoli	
Eisbergsalat mit Rüebli-Duo Bio-Spinat-Ravioli 1, 2, 3, 15 Tomaten-Coulis Gruyère gerieben 15	Selleriecremesuppe mit Petersilie Hausgemachte Gemüsetätschli 1, 2 Reispilaw Rosenkohl an Bio-Bouillon	Kürbiscremesuppe Bio-Sojageschnetzeltes 5 mit Champignons Kartoffelstock Rotkabis geschmort	Süsskartoffel-Kokos-Suppe Bio-Rauchtofu auf baskische Art 5 Bio-Bulgur 1 Gedämpfter Brokkoli	Eisbergsalat Maissalat Curry mit Kartoffeln und Bio-Tofu 5 Grüne Linsen (Bio)
Joghurt (Dorfkäserei Arconciel) 3, 15	Knackiger Apfel (Ferme de la Source)	Hausgemachter Fruchtsalat	Joghurt (Dorfkäserei Arconciel) 3, 15	Vanille-Donuts FR 1, 3, 5, 15

Herkunft:
Geflügel: *Schweiz* | Fisch: *FAO 27 Nordatlantik MSC* | Schweinefleisch: *Schweiz* | Rindfleisch: *Schweiz* | Pferdefleisch: *Schweiz*

*** :** *Speise, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllt.*
****** : *Wir verwenden industrielle braune Saucenfonds, die die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht erfüllen.*