

# AOK-Restaurant Freiburg

## Speiseplan



**Öffnungszeiten: Mo. – Fr., 11:30 bis 13:30 Uhr**

### Vegetarisch

### Fleisch / Fisch

- alle Gerichte inkl. **Tagessuppe** und **Beilagensalat** -

#### Montag

18.11.2024

„Südtiroler Schlutzkrapfen“

(mit Ricotta gefüllte  
Buchweizenravioli)

auf Rahmchampignons

Portion € 12,00/

kleine Portion € 11,00

„Bourbon Chicken“

Hähnchenbrust

mit Gemüse in Bourbon-

Whiskeysoße

dazu Reis

Portion € 13,50/

kleine Portion € 12,50



#### Dienstag

19.11.2024

Rote Bete-Küchle

auf Gemüse-

Meerrettichragout

Portion € 12,00/

kleine Portion € 11,00

Kartoffelrösti mit

Räucherlachs belegt

auf Marktgemüse

in Kräuterrahmsoße

Portion € 13,50/

kleine Portion € 12,50

#### Mittwoch

20.11.2024



„Pasta cinquanta“

Rigatoni N°50 in Tomaten-

Mascarponesoße mit Rucola

und Belugalinsen

Portion € 12,00/

kleine Portion € 11,00

Elchkeule mit

Wurzelgemüse in

Rotwein geschmort

dazu Wellenbandnudeln

Portion € 15,00/

kleine Portion € 14,00

#### Donnerstag

21.11.2024

Gebackener Blumenkohl

„ Spicy“

mit Mandeln und

roten Zwiebeln

auf Gemüse-Bulgur

-vegan-

Portion € 12,00/

kleine Portion € 11,00

Ragout von der

Truthahnbrust

mit Gemüsewürfeln

in Portweinsoße,

dazu Kartoffelpüree

Portion € 13,50/

kleine Portion € 12,50

#### Freitag

22.11.2024

Steinpilz-

Maronenragout

mit Apfelrotkraut,

Kartoffelklößen

und Preiselbeerbirne

Portion € 13,50/

kleine Portion € 12,50

Rindergeschnetzeltes

in Cognac-Pfeffersoße

mit Spätzle

und Herbstgemüse

Portion € 13,50/

kleine Portion € 12,50

Unsere Allergene- und Zusatzstofftabelle finden Sie am Eingang.

Unsere Küche ist **BIO-ZERTIFIZIERT**. Die verwendeten **BIO-ZUTATEN** werden von uns entsprechend gekennzeichnet.