



GESUNDHEIT MIT ANNABELL

Individuell. Flexibel. Köstlich.

Menü Workshop

20./21. März

(vegan & glutenfrei)

Tag 1

Heißes Curry

Mit Süßkartoffeln, Kichererbsen, Kokosmilch & Kurkuma



Wildkräutersalat

Mit Buchweizen, Miso-Ahornsirup-Dressing & Granatapfelkernen



Süßes Bananenbrot

Mit Dinkelvollkorn, Blaubeeren oder Schoko-Tropfen & Zimt

Tag 2

Ratatouille & Quinoa

Mit mediterranem Gemüse, Olivenöl & frischen Kräutern



Scharfer Rucola-Salat

Mit geraspelten Möhren, Kürbiskernöl & scharfen Kichererbsen



Energyballs

Mit getrockneten Datteln & Kürbiskernen