

VELO

Dienstag 28.11

tagesSUPPE

Tomatencremesüppchen mit
croutons

(7,50€ als Vorspeise: 5,50€)

Früh- stück

Di-Fr: kleines Frühstücksprogramm bis 12Uhr
Sa: große Auswahl (mit Pancakes!) bis 13Uhr

BOWL

Pflücksalate, gerösteter Rosenkohl, Kürbis,
Schalotten, Brokkoli, Quinoa, Gurkensalat, Quinoa,
Rote Beete, Linsen, Walnüsse, Balsamico-Dressing, 6,7
12,50€

kleine Bowl

Pflücksalate, Linsen, Rote Beete, Quinoa, Gurke, Brokkoli,
Walnüsse, Walnüsse-Dressing 6,7 9,50€

MITTAGSTISCH VON 12:00-14:00 UHR

Eintopf

Brokkoli-„Cheddar“ Eintopf

, dazu Bunte Blattsalate mit Obst, Gemüse, Samen, Kernen, Hausdressing und Brot mit Zwiebel-
Nuss-Aufstrich 1,2,3,4,6
klein 9,50€/ groß 11,50€

WARMES HAUPTGERICHT

Vollkornpenne auf mediterranem Gemüse in Tomatensoße, dazu Ruccola und Cashewparmesan
an bunten Blattsalaten mit Obst, Kernen, Sprossen und frischem Brot Zwiebel-Nuss-Aufstrich
2,3,4,6,7
11,50€

ABENDKARTE ab 17:30 UHR

Vorspeisen-Teller

mit verschiedenen Dips, gebratener Mini-Paprika,
getrockneten Tomaten und eingelegten Oliven,
Salatbeilage und frischem Brot 1,2,3,4,6
11,00

Hauptgerichte:

Ofen Süßkartoffel | Rotkraut | Linsen |
Rotweinzwiebeln | Cashewcreme | Ruccola | 1,9
20,00€
ohne Beilagensalat 16,00€

Serviettenknödel | Jus | Pilzpfanne | Petersilie |
1,6,8,9
22,00€
ohne Beilagensalat 18,00€

Risotto | Oliven | Kapern | Tomatensoße | Basilikum |
Teigröllchen | Ruccola | Cashewparmesan |
21,00€
ohne Beilagensalat 17,00€

Beilagensalat: Pflücksalate | Weißkraut | Rote Beete |
geröstete Kürbis- & Sonnenblumenkerne | Balsamico-
Dressing

Inhaltsstoffe

1= Soja, 2= Sesam, 3= Senf, 4= Haselnüsse, 5=Erdnüsse, 6=Gluten,
7= Walnüsse, 8= Sellerie, 9=Alkohol

KUCHEN/DESSERTS

alle Kuchen werden mit Bio-
Dinkelmehl hergestellt, alle
Desserts werden mit Fruchtsoße,
Sojasahne und frischem Obst
serviert!

Großer Salat

mit allem Drum und Dran 11,-
€mit veganem Feta + 2€

und ab 14 Uhr: Flammkuchen
und Dip-Teller,

siehe schwarze Karte