

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 6. - 10. Februar

Dienstag 06.02

Suppe: Möhrencremesüppchen

Eintopf: Kürbis-Spitzkohl-Eintopf mit Pilzen und Zwiebeln

Hauptgericht: Risotto in Zitronensahne mit Erbsen und Basilikum,
dazu Rucola und Cashewparmesan

Mittwoch 07.02

Suppe: Pastinakencremesüppchen

Eintopf: Linseneintopf mit Möhren, Kartoffeln und Sellerie

Hauptgericht: Mac & Cheese mit Brokoli und Semmelbrösel dazu
Kresse und Cashewparmesan

Donnerstag 08.02

Suppe: Blumenkohlsüppchen

Eintopf: Parpikaeintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und
Sojageschnetzeltem

Hauptgericht: frittierte Austernpilze an Kartoffelstampf mit
Rotkohl und Joghurtcreme, dazu Kresse und Sesamparmesan

Freitag 09.02

Suppe: Erbsencremesüppchen

Eintopf: Süßkartoffeleintopf mit Tofu, Spinat und Glasnudeln

Hauptgericht: Rote Beete Couscous mit Senfsahne, Schmorgurken und
Getreidebratling

Samstag 10.02

Suppe: Tomaten-Kokos-Curry

Eintopf: Tomaten-Auberginen-Eintopf mit roten Zwiebeln und Reis

Hauptgericht: Gnocchi in Roasted-Pepper-Soße, dazu Rucola und
Cashewparmesan

*Wir servieren zu jedem Hauptgericht unseren Beilagensalat: Bunte
Blattsalate mit Obst, Gemüse, Samen, Kernen, Hausdressing und Brot mit
Zwiebel-Nuss-Aufstrich ^{1,2,3,4,6}*

Preise (inklusive Beilagensalat):

Hauptgericht: 15 €

Eintopf groß: 13 €

Eintopf klein: 10 €

Suppe: 8 € (als Vorspeise: 6 €)

**Mittagsangebot: Suppe vorweg - Hauptgericht + Beilagensalat +
Espresso: 20 €**