

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 17. März - 22. März

Montag

Tagessuppe

Tobinamburcremesüppchen

Eintopf

Tomateneintopf mit
Paprika, roten
Zwiebeln, Veggie-Hack
und Croutons

Warmes Hauptgericht

Zucchini-Walnuss
Bratling mit
Röstkartoffeln und
Joghurtcreme

Dienstag

Tagessuppe

Pastinakensüppchen mit
gebratenen Äpfeln

Eintopf

Erdnuss-Kokos-Eintopf
mit Tofu, Kichererbsen,
Süßkartoffel und grünem
Gemüse

Warmes Hauptgericht

Ofensüßkartoffel auf
fruchtigem Rotkraut,
geschmorten Zwiebeln,
Pilzen und Cashewcreme

Mittwoch

Tagessuppe

Süßkartoffel-Erdnuss-
Süppchen

Eintopf

Sahniger
Kartoffeleintopf mit
Maronen, Räuchertofu
und Erbsen

Warmes Hauptgericht

Bärlauchrisotto mit
Teigröllchen, Ruccola
und Cashewparmesan

Donnerstag

Tagessuppe

Kürbiscremesüppchen mit
Ingwer

Eintopf

sahniger
Kartoffeleintopf mit
Maronen und Kürbis

Warmes Hauptgericht

Wraps gefüllt mit
Räuchertofu und Gemüse
dazu Chilli sin Carne

Freitag

Tagessuppe

Selleriecremesüppchen

Eintopf

Tomaten-Erdnuss-
Eintopf mit
Süßkartoffel,
Zucchini, Kokosmilch
und Glasnudeln

Warmes Hauptgericht

Rote-Beete-Cous-Cous
mit Schmorgurken und
Grünkernbratling

Samstag

Tagessuppe

Tomatencremesüppchen

Eintopf

Paprika-Tomaten-Eintopf
mit Kartoffeln,
Möhren, roten Linsen
und Petersilie

Warmes Hauptgericht

Möhren-Walnuss-
Bratling auf Kartoffel-
Kürbis-Stampf und
Rahmwirsing

**Alternativ zum Warmen Hauptgericht gibt es auch das saisonale
Hauptgericht der Nachmittagskarte: Spinat-Ricotta-Lasagne**

Hauptgericht: 15 €

Eintopf groß: 13 €

Eintopf klein: 10 €

Suppe: 8 € (als Vorspeise: 6 €)

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