

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 10. März - 15. März

Montag

Tagessuppe

Kohlrabi-Süppchen mit
gebratenem Lauch

Eintopf

Sahniger
Kartoffeleintopf mit
Zwiebeln, grünen Bohnen
und Wirsing

Warmes Hauptgericht

Risotto in
Petersiliensahne mit
Spinat, Kirschtomaten,
Walnüssen und
gebratenen Äpfeln

Dienstag

Tagessuppe

Kohlrabi-Süppchen

Eintopf

Erdnuss-Kokos-Brühe mit
Ramen, Karotten,
Edamame und Tofu

Warmes Hauptgericht

Spaghettin in Gemüse-
Bolognese mit Veggies-
Hack, Rucola und
Cashewparmesan

Mittwoch

Tagessuppe

Erbsen-Kokos-Süppchen

Eintopf

Tomateneintopf mit
Kartoffeln, Erbsen,
Paprika und
Frühlingszwiebeln

Warmes Hauptgericht

Blumenkohlpakora mit
Thai-Curry, buntem
Gemüse und Basmatireis

Donnerstag

Tagessuppe

Süßkartoffel-
Maissüppchen mit
Jalapenos

Eintopf

Kartoffeleintopf mit
Lauch, Rosenkohl und
Räuchertofu

Warmes Hauptgericht

Tofuschnitzelchen mit
Kartoffel-Sellerie-
Stampf und veganer
Bratens

Freitag

Tagessuppe

Blumenkohl-Süppchen

Eintopf

Möhren-Kokos-Curry mit
Kichererbsen, Spinat und
Tofu

Warmes Hauptgericht

Kartoffelpfanne mit
Zucchini, Brokkoli,
roten Zwiebeln, Erbsen
und Cashewcreme

Samstag

Tagessuppe

Mediterrane
Gemüsesuppe mit
Bohnen

Eintopf

Sahniges
Kürbisgulasch mit
Maronen, Zwiebeln und
Lauch

Warmes Hauptgericht

Gebackene Polenta mit
veganem Creme Fraiche
auf mediterranem
Gemüse mit
Tomatensoße

**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 €**