

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 14. April bis 18. April

Dienstag

Tagessuppe

Karotten-Ingwersüppchen

Kaltes Hauptgericht

Couscous-Salat mit Ofengemüse, Petersilie und Zitronen-Joghurtdressing

Warmes Hauptgericht

Sahniges Pilzrisotto mit frischem Spinat, Ruccola, Cashewparmesan und knusprigen Teigrollchen

Mittwoch

Tagessuppe

Süßkartoffel-Kokossüppchen

Kaltes Hauptgericht

Quinoa-Salat mit Süßkartoffel, Brokkoli, Cranberrys, gestöstete Mandeln und Tahin-dressing

Warmes Hauptgericht

Roasted-Pepper-Cannelloni mit pikantem Cashew-Paprikasöble, Linsenfüllung und Ruccola

Donnerstag

Tagessuppe

Weißes Bohnensüppchen mit Rosmarin

Kaltes Hauptgericht

Italienischer Pastasalat mit Zucchini, getrockneten Tomaten, Oliven, Ruccola und Pinienkernen

Warmes Hauptgericht

Ofensüßkartoffel mit Spinat-Pilzfüllung, Rahmsoße und Petersilie

Freitag

Tagessuppe

Erbsen-Zitronensüppchen

Kaltes Hauptgericht

Asiatischer Glasnudelsalat mit Karotte, Paprika, Frühlingszwiebeln und Soja-Limetten-Dressing

Warmes Hauptgericht

Buntes Gemüse-Curry mit Jasminreis und Blumenkohlpackora

Samstag

Tagessuppe

Italienische Minestrone mit Pastini

Kaltes Hauptgericht

Schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat mit Grünkernbratling und selbstgemachte Remoulade

Warmes Hauptgericht

Weißer Bohnenragout mit Thymian, Tomaten, roten Zwiebeln und knuspriger Polenta-Ecke

Alternativ zum Warmen Hauptgericht gibt es auch das saisonale Hauptgericht der Nachmittagskarte: Roasted-Pepper-Cannelloni

Hauptgericht: 15 €

Kaltes Hauptgericht groß: 13 €

Kaltes Hauptgericht klein: 10 €

Suppe: 8 € (als Vorspeise: 6 €)

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