

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 20. bis 24. Oktober

Dienstag

Tagessuppe

Süßkartoffel-
Linsensüppchen mit
Kreuzkümmel und Soja-
Joghurt

Eintopf

Französische Cassoulet
mit weißen Bohnen,
Kräutern, Pilzen und
Tomaten

Warmes Hauptgericht

Ofensüßkartoffel auf
fruchtigem Rotkraut mit
gerösteten Kichererbsen
und Cashewcreme

Mittwoch

Tagessuppe

Geröstetes
Kürbissüppchen mit
Limette und
Kürbiskernen

Eintopf

Wirsing-Kartoffel-
Eintopf mit Pastinaken
und Kümmel

Warmes Hauptgericht

Karamellisiertes
Spitzkraut mit
Bandnudel, Räuchertofu,
Trauben und
Röstzwiebeln

Donnerstag

Tagessuppe

Blumenkohl-
Mandelsüppchen mit
Zitrone

Eintopf

Rotes Linsen Dal mit
Tomaten, Zwiebeln und
Kräuterjoghurt

Warmes Hauptgericht

Kürbis-Kichererbsen-
Curry mit Basmatireis,
frischem Spinat und
Datteln

Freitag

Tagessuppe

Maronen-Kartoffelsüppchen mit
Thymian

Eintopf

Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel,
Karotten, roten Zwiebeln, Tofu
und Petersilie

Warmes Hauptgericht

Pinke Spaghetti aglio e olio mit
Knoblauch, Chilli, Olivenöl,
Ruccola und Cashewparmesan

Samstag

Tagessuppe

Karotten-Orangensüppchen mit Ingwer
und Kokosmilch

Eintopf

Herbstlicher Bohnen Eintopf mit
schwarzen Bohnen, Süßkartoffel und
Paprika

Warmes Hauptgericht

Gefüllte Paprika mit Kräuterreis,
Balsamico-Cranberrys, TomatensöÙle
und knusprigem Teigröllchen

**Alternativ zum Warmen Hauptgericht gibt es auch das saisonale
Hauptgericht der Nachmittagskarte**

Hauptgericht: 15 €

Eintopf groß: 13 €

Eintopf klein: 10 €

Suppe: 8 € (als Vorspeise: 6 €)

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