

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Mittagstisch 6. bis 10. Oktober

Dienstag

Tagessuppe

Kürbis-Kokos-Süppchen
mit Zitronengras

Eintopf

Weißer Bohnen-Tomaten-
Eintopf mit Grünkohl
und Thymian

Warmes Hauptgericht

Cremige Gnocchi-
Wirsing-Pfanne mit
Senfrahmsöble und
Schnittlauch

Mittwoch

Tagessuppe

Kartoffel-Karotten-
Süppchen

Eintopf

Sauerkraut-Kartoffel-
Eintopf mit Zwiebeln
und Räuchertofu

Warmes Hauptgericht

Geschmorte Möhre mit
Linsenbolognese,
Spaghetti, Ruccola und
Cashewparmesan

Donnerstag

Tagessuppe

Champignon-Rahm-
Süppchen mit
Schnittlauch

Eintopf

Kürbis-Kichererbsen-
Eintopf mit roten
Zwiebeln und frischer
Petersilie

Warmes Hauptgericht

Knusprige Polentataler
auf cremigem Pilzragout
mit gerösteten
Haselnüssen

Freitag

Tagessuppe

Geröstetes Paprika-Süppchen mit
Belugalinsen

Eintopf

Rote Bete-Eintopf mit Weißkohl,
Kartoffeln und Sour Cream

Warmes Hauptgericht

Velo-Lasagne mit fruchtiger
Tomatensoße, Linsen-Spinat-
Tofufrischkäse, Ruccola und
Cashewparmesan

Samstag

Tagessuppe

Süßkartoffel-Erdnuss-Süppchen

Eintopf

Maronen-Pilz-Eintopf mit Pastini
und frischem Spinat

Warmes Hauptgericht

Feuriges Paprika-Zwiebel-Gulasch
mit Serviettenknödel, Räuchertofu
und Knoblauchcreme

**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 €**