

Das Menü besteht aus Suppe, zwei Hauptspeisen mit Beilagen und Salat. Für Sie steht alles am Buffet zur Verfügung, nachfassen erwünscht. EUR 9,90



Es sind alle Speisen vegan, vegetarische Speisen werden gesondert gekennzeichnet.

Montag 21.03. 17

Gemüsesuppe "Griechische Art"
Dinkelspaghetti mit würzigem Tomaten- oder reinigendem Bärlauchpesto
Bratlinge und dazu Kohlgemüse (glutenfrei)
Tomatensalat mit Kürbiskernöl
Grüner Salat zum selber Mischen

Dienstag 22.03. 17

Cremige Broccoli-Kartoffelsuppe und Kürbiskernöl
Ayurvedischer Kitchari mit Karotten und Spinat
Vegane Cocos-Topfknödel köstlich gefüllt, mit Mango
Couscous Salat
Grüner Salat zum selber Mischen

Mittwoch 23.03. 17

Rote Rüben Suppe
Gulasch, nach dem Rezept vom Küchenchef, bioFIEDLER!
Cremige Polenta mit Tomaten und Auberginen
Frühlings-Gemüse-Bärlauch Frittata
Coleslaw
Grüner Salat zum selber Mischen

Donnerstag 24.03. 17

Kräftige Gemüsebrühe mit Dinkelknödelchen
Bunte Nudelpfanne mit Frühlingskräuter-Pesto
Indischer Linsen-Gemüse-Dal mit Duftreis
Kichererbsen Sprossen Salat mit Olivenöl und Balsamico
Grüner Salat zum selber Mischen

Freitag 25.03. 17

Bärlauchcreme- Suppe mit Croutons
Tofu-Mandel-Laibchen mit Sellerie-Kartoffelpüree
Wirsing-Kichererbsen Curry mit karamellisierten Süßkartoffeln und Reis
Quinoa-Salat
Grüner Salat zum selber Mischen

Samstag 26.03. 17

Mediterrane Hirse-Gemüsesuppe
Würziger Räuchertofueintopf mit Kräuterpolenta
Pizzaschnecken mit Kräuter Dip,
Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl
Grüner Salat zum selber Mischen

Das bioFIEDLER Team wünscht allen Gästen einen guten Appetit