

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 20.02.17

Feine Nudelsuppe mit Gemüseeinlage und viel Petersilie dazu
Veganes Gulasch mit Dinkelknödel
Rote Rüben Ragout mit Senfkartoffeln Essig- und Gewürzgurkerl
grüner Salat zum selber Mischen

Dienstag 21.02.17

Cremige Tomatensuppe
knusprige Hirselaibchen, gut gewürzt mit Hefeflocken
Melanzani-Curry mit Basmatireis
bunter Salat mit Äpfel, Rosinen und Sprossen
grüner Salat zum selber Mischen

Mittwoch 22.02.17

Serbische Bohnensuppe
Spaghetti mit cremiger Karotten-Spinat-Soße
Sellerieschnitzel mit Petersilkkartoffeln
Rote Rübensalat mit frischem Kren
grüner Salat zum selber Mischen

Donnerstag 23.02.17

Rotkrautsuppe mit wärmendem Ingwer
Szegediner – Krautfleisch mit schmackhaften Kümmelkartoffeln
Kartoffel-Lauch-Gratin mit würzigem Käse und einer Prise weißen Pfeffer
Stangensellerie-Mandel Salat
grüner Salat zum selber mischen

Freitag 24.02.17

Spinatcreme-Suppe
würziges Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit frischer Kresse garniert
Crunchiges-Erdnuss-Kokos-Tofu-Ragout mit würzigem Wok Gemüse und Duftreis
hausgemachter Bohnensalat
grüner Salat zum selber Mischen

Samstag 18.02.17

Klare Sellerie-Lauch-Suppe mit knackig-frischen Sprossen
Quinoa Lasagne mit herzhafter Tomatensauce
Apfel-Reis-Auflauf mit Fruchtspiegel
Stangensellerie-Mandel Salat
grüner Salat zum selber mischen

Das bioFIEDLER Team wünscht allen Gästen einen guten Appetit