



Wochenmenüplan

04. – 07. Dez. 17

Apostelgasse 29-31, A-1030 Wien, T: 01 966 44 78
office@vlisveganeria.at (Bestellung Wochenmenüplan),
www.vlisveganeria.at – under construction

aktuelle Öffnungszeiten für die "Winter"-Saison bis Ende April 18:

MO – FR: 11:00 - 15:00

Abholungsmöglichkeit von reservierten Speisen bis 16:00

sonn- und feiertags geschlossen

Angebot ist vegan, GF = glutenfrei, bitte erkundigen Sie sich über allergene Zutaten an der Theke. Bio-Zutaten nach Verfügbarkeit. Einsatz von blähungshemmenden Gewürzen (beisonders Hülsenfrüchte), Menü: Getreide, Gemüse und Eiweiß in ausgewogenem Verhältnis, weitgehende Vermeidung von Weizen, und von weißem Zucker, vorbehaltlich kurzfristiger Änderungen des Menüplans, **Biozutaten – auf diesem Plan nur teilweise angegeben**, gerne bedienen wir Sie an der Theke

Suppe	ab 11:00 Uhr	€ 3,80
Blattsalat-Rohkost-Salat mit Dressing des Tages		€ 3,80
Tellergericht inkl. kl. Salat	ab 11:30 Uhr	€ 6,60
Menü inkl. Suppe oder gr. Salat	ab 11:30 Uhr	€ 9,90
Minidessert des Tages		€ 1,00

GF = glutenfrei

Menü und Tellergericht

werden immer mit einem Stamperl frisch gekochtem ayurvedischen Digestif gereicht

Montag 04. Dezember 2017

Suppe (GF)

Cashew-Zucchini-crèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Karfiolröschen in Sesam-Tomatensauce

Zitronenbasmatireis

Mungdalschnitte mit Karotten und Schwarzkümmel

Ananas-Chutney mit Chili und Süßkartoffeln

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

südindischer Matta-Vollkornreis mit Erbsen, Karottenstiften und geröstetem Nussmix
dazu würzige Kokosmilch

Dienstag 05. Dezember 2017

Suppe (GF)

Fisolencremesuppe mit Methiblatt

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

geschmortes Wurzelgemüse mit Liebstöckl

sämige Rosmarinkartoffel

Soja-Lauchgeschnetzeltes mit Zitronenzesten

Walnuss-Kaperndip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

Asiareisnudeln mit Shitakepilzen, Ingwer, Thaikräutern,
Chinakohl, rotem Zwiebel, Paprika, dazu süßsaure Sauce

Mittwoch 06. Dezember 2017

Suppe (GF)

milde Tomaten-Reiscremesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

gebratene Rote Rüben in Majoran-Marinade

Bioamaranth-Arborioreisschnitte

Schwarzaugenbohnen mit Ingwer und italienischen Kräutern

Tellergericht inkl. kl. Salat

pikanter Fisolen-Kartoffel-Kidneybohne Eintopf mit Senfsamen und Bohnenkraut
dazu Bioroggen-Biodinkel Hausbrot

Donnerstag 07. Dezember 2017

Suppe (GF)

Hokkaidokürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Menü inkl. Salat oder Suppe

gedünstetes Rotkraut in Biozweigelt

Biodinkelsemmelknödel-Schnitte

Berglinsenbraten mit Steinpilzen

steir. Krendip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)
süßer Walnuss-Reisauflauf
mit Quitten-Mandarinenkompott

Freitag 08. Dezember 2017- geschlossen (Feiertag)

