



Wochenmenüplan

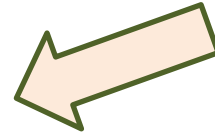
15. – 19. Oktober 18

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

aktuelle Öffnungszeiten für die "Wintersaison"

MO – FR: 11:00 – 15:00

mit Abholungsmöglichkeit von reservierten Speisen bis 16:00 ☺!!!



samstag, 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 (besonders 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 15. Oktober 18

Suppe (GF)

cremige Zucchini-suppe mit Rosmarin und Kurkuma

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Fisolen in dezenter Knoblauchcrème
würzige Ofenbabykartoffel
Linsenragout
Apfelmus Ingwer-Orange

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

Biolangkornreis mit feinen Kidneybohnen, Karotten und gerösteten Haselnüssen
dazu Hokkaidokürbis-Sauce

DIENSTAG 16. Oktober 18

Suppe (GF)

Mandel-Karottencrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Radichio-Lauchpürré mit Kräutern de Provence

Bioquinoa-Reisschnitte

Gigantes (gr. weiße Bohnen) in milder Tomatensauce

glacierte rote Zwiebeln

Tellergericht inkl. kl. Salat

Biokamut-Spaghetti

mit geröstetem Kräuter-Nussmix mit Sesam und Zitronenzesten

MITTWOCH 17. Oktober 18

Suppe (GF)

Kartoffel-Wurzelgemüsecrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Hokkaidobratkürbis mit gerösteten Kürbiskernen

weiße Mandelpolenta-Schnitte

aromatische Berglinsen

Ruccola-Dip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

indischer Eintopf mit Mungdal, Ananas, Karfiol und Kokosmilch

dazu Jeera-Zitrone-Basmatireis

DONNERSTAG 18. Oktober 18

Suppe (GF)

Ruccola-Kräutercrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Karotten-Brokkoligemüse mit Galgant

Basmatireis mit Piment und Kurkuma

würziges Biotofu-“Schnitzel” mit etw. Chili und schwarzem Sesam

Paparikadip süß-sauer

Tellergericht inkl. kl. Salat
Biodinkelreis-Lauch-Schnitte
dazu Gemüse-Tomatensauce

FREITAG 19c. Oktober 18

Suppe (GF)
orientalische rote Linsencrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe
Apfelrotkraut
tschechische Biodinkelknödel
würzige Kichererbsen mit Ingwer, Zwiebel und Majoran
Orangen-Bio soja-“Yoghurt”

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)
Buchweizenpasta
mit Petersilien-Limetten-Shitakepilzsauce

