



Wochenmenüplan

25. - 29. Mai 20

Apostelgasse 29-31, A-1030 Wien, T: 01 966 44 78

office@ullisveganeria.at

www.ullisveganeria.at

unsere aktuellen Öffnungszeiten (wieder wie vor "Corona-Pause")

MO – FR: 11:00 – 15:00

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

samstag, sonn- und feiertags geschlossen



willkommen!

Unser Schanigarten ist bei regenfreiem Wetter für Sie bereit ☺ Im Lokal bis auf Weiteres aus den bekannten Gründen mit verringerter Tisch- und Sitzplatzanzahl, Take Away – welcome!

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	€ 7,60
Menü inkl. Suppe oder gr. Salat	ab 11:30 Uhr	€ 9,90
Minidessert		€ 1,00
Desserts		€ 2,20 - € 2,80

MONTAG 25. Mai 20

Suppe (GF)

Paprika-Lauch-Kürbisgemüsecrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Süßkartoffelwedges mit Piment, Koriandersamen, Macis und Räucherpaprika

Basmatireis mit Cumin – optional geröstete Rosinen

gr. weiße Bohnen in kubanischer Tomatensauce

Olivendip

Tellergericht inkl. kl. Salat

Stifado (griechisch inspiriert mit Biosoja)

dazu Dinkelbandnudeln

DIENSTAG 26. Mai 20

Suppe (GF)

feine Karfiol-Kartoffelcrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

Zucchini-Paprika-Lauch-Ofengemüse mit Petersil und Zitronenpfeffer
weiße Cashew-Polentabällchen
aromatische Schwarzbohnenschnitte
Gurken-Kräuter-Salsa mit etw. Chili

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

Asiareisnudeln mit Wakamealgen, Mu Errpilzen, Chinakohl, Sesamöl
dazu Kurkuma-Kokosmilch

MITTWOCH 27. Mai 20

Suppe (GF)

leichte orientalische rote Linsencrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

mildes Birnensauerkraut
Ofenkartoffel
Linsenbratlinge mit Kümmel und Majoran
"Majo"-Dip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)

indische Reisschnitte mit Champignons und Erbsen
dazu Karottensauce mit Kokosmilch, Curry und schwarzem Kardamom

DONNERSTAG 28. Mai 20

Suppe (GF)

zitronige Brokkolicrèmesuppe

Menü inkl. Salat oder Suppe (GF)

gebratener Chicorée mit Kurkuma, Anis und Basilikum
Jasminreisschnitte mit Schwarzkümmel
rote Linsen mit Ingwer und Kokosmilch
Mandel-Paprikadip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF ohne Brot)
sommerlicher Kartoffel, Fenchel, Fisolen-Tomateneintopf mit Dille
dazu hausgebackenes Gewürz-Bioroggenbrot

FREITAG 29. Mai 20

Suppe (GF)
pannonische Krautsuppe, dazu Biotofu-“Speck”

Menü inkl. Salat oder Suppe
Basilikum-Blattspinat
Biodinkelreis
Kichererbsenschnitte mit Gemüse und Champignons
aromatischer Tomatendip

Tellergericht inkl. kl. Salat (GF)
mildes Kitchery – einfacher ind. Eintopf mit Basmatireis und Mungdal
Fenchel, Brokkoli, Karotten, etw. Tomaten

