

Frühstück – der Muntermacher

1 Könnchen Kaffee/Tee mit Hafer-/Sojamilch, 2 Körnerbrötchen mit Margarine, Marmelade und Löwenzahn-Honich, 1 Glas Orangensaft 0,15 l 5.80

Snacks – die kleine Stärkung zwischendurch

1 Tasse Klare Brühe (ohne Glutamat/Hefeextrakt) mit 1/2 Brötchen 2.30
Salatteller mit Vinaigrette 3.80
Gemüsebratling vegan mit Salatdeko und Vinaigrette 3.80

Tagesmenu – siehe Aushang

täglich wechselnd, vollwertig ein veganes Gericht 6.50
Kindermenu (1/2 Tagesgericht) mit kleinem Kaltgetränk 3.00
Vanilleeis/Erdbeereis am Stiel, vegan 1.30

Heißgetränke – aromatisch und blumig

Kaffee und Tee (mit Soja- oder Hafermilch) – siehe Hauptkarte S. 4
Kakao aus Hafer- oder Sojamilch 0.2 l 2.30
Punsch alkoholfrei – siehe Hauptkarte S. 5 2.30

Kaltgetränke – erfrischend und vollmundig

Soft, Limonaden und Alkoholisches – siehe Hauptkarte S. 4/6/7
Glas Hafer- oder Sojamilch 0.25 l 2.30
Glas Vanille- oder Kakao-Sojamilch 0.25 l 2.30

Kuchen – der krönende Abschluss

Fragen Sie an der Theke nach unserem veganen Tagesangebot

Büffets – der krönende Abschluss

Vegane Suppen, Warmgerichte, Salate, Kalte Platten, Beilagen und Desserts -
Gesellschaftsräume im AllerWeltHaus oder Lieferung außer Haus:
Rufen Sie uns unter 02331-54265 an und stimmen Sie mit uns ein Angebot ab

Warum wir

... unser veganes Angebot immer mehr erweitern

- Lebewesen sind kein Konsumgut und empfinden Leid, Schmerz und Trauer
- Milchproduktion bedeutet, dass das Kalb seiner Mutter weggenommen wird
- Komplettverzicht auf Großtierhaltung schützt unser Klima in besonderem Maße
- Vermeidung von Cholesterin verringert das Risiko von Herz- und Krebserkrankung