

Eiweiss

- Belugalinsen
- Chili con Paneer
- Kichererbsen mit Auberginen
- Kichererbsen
- Linsenburger
- Linsengemüse
- Mungo-Bohne
- Roter Linsendal

Chutney

- Apfel-Zitronen
- Aprikosen-Apfel
- Birnen
- Dattel-Apfel
- Dattel-Birnen
- Mango-Apfel
- Peterli

Stellen Sie sich ihr Menü zusammen

Die Zutaten sind biologisch, regional (wann immer möglich) und frisch zubereitet.

Getreide

- Basmatireis
- Dal-Reistätschli
- Exotischer Gemüse-Reis-Eintopf
- Gerstengemüse
- Gewürzreis
mit Cashewnüssen, Weinbeeren und Kokos
- Glasnudeln
- Hirsebällchen
- Kartoffelgratin
- Mais- Schnitten
- Quinoa mit Cashewnüssen
- Spätzle
- Vollreis

Salate

- Gekochter Karotten
- Grüner Mischsalat
- Gurkenraita
- Karotten mit Kernen
- Kohl slow
- Randen mit Meerrettich
- Selleriesalat

Gemüse

- Blumenkohl mit Weinbeeren
- Broccoli an Kokossauce
- Broccoli mit Mandeln
- Brüsselergemüse
- Currymischgemüse
- Fenchel an Mangosauce
- Fenchel-Karottengemüse
- Gefüllter Fenchel

- Gemüseküchlein
- Karotten-Kürbis
- Kartoffelcake (mit Sellerie und Karotten)
- Kartoffel-Spinatgratin
- Kokosgemüse
- Krautstielen mit Paneer
- Pastinaken-Lauchgratin
- Randen an Meerrettichsauce
- Randen-Kürbisgemüse
- Rotkohl
- Rübenmischgemüse
- Spinat mit Paneer (Frischkäse)
- Spinat
- Süßkartoffelcurry
- Süßkartoffel-Zucchettigemüse
- Trockenfrüchtecurry
- Weisskraut mit Kokos
- Zimtkarotten

Dessert

- Früchtecreme
- Shrikhand (Jogurtdessert)
- Maronicreme
- Engl. Apfelgratin
- Gebackene Apfelcreme
- Süssmoschtcreme
- Mascarponedessert
- Karottenhalavah
- Schoggikuchen (vegan)
- Laddu (Kichererbsengebäck)
- Süsser Reisdessert
- Dattel-Orangencreme