MANGOLDS

Frisches aus der Natur

Öffnungszeiten ab 08. Juli bis 06. September
Mo.-Fr. 11 Uhr bis 18 Uhr!
zwischen 16 Uhr und 18 Uhr
-15% auf Salate und warme Speisen

Wochenspeiseplan

22.07. - 26.07.2019

Mo 22.07.2019

Suppe: Klare Suppe mit Kichererbsen, Gurken Kaltschale mit Ingwer
Frisch angerichtet: Tortellini mit brauner Butter, Spinat und Kirschtomaten
Frisch vom Buffet: Gartengemüse Asia Style, Pasta mit Artischocken Sauce, Quinoarosotto mit Lauch und Parmesan, Aloo Muttar – orig. ind. Gericht
Vegan: Gartengemüse Asia Style, Bio-Naturtofu mit Sesam
Gemüse u. Beilagen: Karotten, Kohlgemüse, Wildreis, Tomatencremepolenta
Laibchen: Sojalaibchen
Dessert: Heidelbeercreme, Stracciatelladessert, Kokospudding mit Mango (v)

Di 23.07.2019

Suppe: Misosuppe, Pilzcremesuppe
Frisch angerichtet: Gebratener Feta mit steirischem Brotsalat und Granatapfelkerne
Frisch vom Buffet: Pasta mit Melanzanisauce, Salzkartoffeln mit Kräuterpesto, gebratene Tomaten auf Gemüse-CousCous
Vegan: Safranreis mit Nüssen – indische Art, Bio Naturtofu mit leichter Chilinote
Gemüse u. Beilagen: Karotten, Kokosreis, Paprika, grünes Gemüse
Laibchen: Hirselaibchen
Dessert: Beerentopfen, Apfelcreme mit Zimtsauce, Matchapudding

Mi 24.07.2019

Suppe: leichte Linsen-Currysuppe, Tomatencremesuppe
Frisch angerichtet: Grilltag - frisches vom Grill
Frisch vom Buffet: Rahmerdäpfel mit Mangold und Paprika, Linsen Daal mit Tomaten und Erdäpfel, Pasta aglio e olio,
Vegan: Reispfanne mit Karotten und Kräutern, Bio-Naturtofu mit Kräutern
Gemüse u. Beilagen: Karotten, Bulgur, Ratatouille, Püree mit Spinat
Laibchen: Zucchini-Haferflockenlaibchen
Dessert: Erdbeerdessert, Topfencreme mit marinierten Trauben, Mandelpudding mit Zwetschkenröster

Do 25.07.2019

Suppe: Krautsuppe, Knoblauchcremesuppe
Frisch angerichtet: Grünes Currygemüse mit Wildreis und Nüssen
Frisch vom Buffet: Lasagne mit Gemüse, Orientalischer Bulgur mit Rosinen und Nüssen, Linsen mit Sommergemüse
Vegan: Palak Paneer- Spinatcurry mit hausgemachtem Paneer, Bio-Naturtofu mit Kürbiskernen
Gemüse u. Beilagen: Karotten, Sesamreis, Asia-Fenchel, Zucchinigemüse
Laibchen: Hirselaibchen
Dessert: Vanillepudding mit Physalis, Topfencreme mit karamellisierter Ananas, Schokopudding (Vegan)

Fr 26.07.2019

Suppe: Bohnentopf, Karibische Gemüsesuppe
Frisch angerichtet: Risotto a la Milanese mit gegrillten Kräuterseitlingen und Parmesan
Frisch vom Buffet: Mohnnudeln mit Beerensauce, Polenta-Spinatbällchen, Gemüsegulasch mit Liebstöckl
Vegan: Navrattan Korma- Indisches Gemüse mit Kokosmilch, Bio-Naturtofu mit asiatischem Gemüse
Gemüse u. Beilagen: Karotten, Chili- Couscous, Karfiol a la polonaise, Erbsen alla romana
Laibchen: Erdäpfelpuffer
Dessert: Zimttopfen mit Kürbiskernkrokant, Kirschdessert, Kakaopudding (Vegan)

Sa 27.07.2019

Während der Sommerferien haben wir am Samstag geschlossen.
ab Samstag, 07.09. wieder geöffnet.

Liebe Gäste, leider können manchmal kurzfristige Änderungen entstehen... Danke für Ihr Verständnis.

Unser Bio-Teilsortiment wurde durch die ABG geprüft: AT-BIO-301 AT

Bei Anfragen für Catering oder Belieferung von Firmen: MANGOLDS Restaurant & Catering GmbH
+43 316/718022 fax: DW-2, Griesgasse 11• 8020 Graz, graz@mangolds.at, www.mangolds.at
Mo bis Fr: 11-19 Uhr, Sa: 11-16 Uhr, Sonn- & Feiertage geschlossen!