

ab 8,5 inkl. Dessert

PARKS TAGESTELLER

Täglich gibt es 2 schmackhafte Menüs.
Du hast die Wahl! Bon Appetit!

Tagesteller Suppen-Kombi plus 1,90
Tagesteller und Tagesteller-Suppe

Tagesteller Salat-Kombi plus 1,70
Tagesteller und Tagesteller-Salat

TAGESTELLER FÜR HUNGRIGE

Tagesteller XL plus 1,90
ca. 1,5 Personen

Tagesteller Mix plus 2,20
entspricht einer XL Portion

MONTAG

5-Elemente Purple Curry mit Viola Karotte 8,9

Roter Rübe & Kichererbsen dazu gelber Reis
und Salat (nährend)

Vegan / VIBES

oder

Steirische Gnocchi mit Pesto 9,9

und geschmortem Kürbistopping dazu
Käferbohnen-Salat

Vegetarisch

mit

Orangenkuchen mit Thymian

Vegan

DIENSTAG

5-Elemente Wärmendes Quinoa-Chilli 8,9

mit getoastetem Superfood-Brot und frischer Petersilie,
dazu Salat (stärkend)

Vegan / VIBES

oder

Fruchtiges Maracuja-Rotkraut 9,9

mit hausgemachter Semmelschnitte
und gemischtem Salat

Vegetarisch

mit

Kürbis-Karamell-Creme

Vegan

MITTWOCH

5-Elemente Fruchtiges Curry mit Linsen 8,9

Marktgemüse und gegrilltem Ananas-Topping
dazu Basmati-Naturreis (kühlend) und Salat

Vegan / VIBES

oder

Cremiges Trüffelkartoffel-Gratin 8,9

mit Apfeltopping und grünem Salat

Vegetarisch

mit

Haselnusskuchen mit Sanddorn

Vegan

DONNERSTAG

5-Elemente Kürbis-Schmortopf 8,9

mit geröstetem Ingwer und Sellerie dazu Jasmin-Reis
und Salat (stärkt Herz und Nieren)

Vegan

oder

Knusprig überbackene Polentaschnitte 8,5

mit hausgemachtem Letscho
dazu gemischter Salat

Vegetarisch

mit

Schoko-Kokoskuchen

Vegan

FREITAG

5E Paradeiser-Bohnschoten Eintopf 8,5

mit Röstkartoffeln und grünem Salat
(erfrischend)

Vegan / VIBES

oder

Herbstliches Risotto mit violetter Karotte 8,9

Birne und Blauschimmelkäse, mit Mandeltopping
und Salat

Vegetarisch

mit

hausgemachte Kuchenecke

Vegan

SPEZIALGERICHT

Halloween-Bowl 9,5

Schmorkartoffeln, Topinambur, Hokkaido Kürbis

Vogelersalat und Monster-Sauce

WOCHENSUPPE

5-Elemente Topinambur-Cremesuppe

mit Schwarzbrot-Croutons

Vegan

PARKS NEWS

LIMONADEN & SONNTAGS-BRUNCH

Probiere Sie aus!

Wöchentlich wechselnde,
frische
hausgemachte Limonaden!

Diese Woche:

VERBENE - ZITRONE

SONNTAG ist BRUNCH TAG!
Spezialitäten Brunch
jeden Sonntag ab 9:00 in unseren Filialen!

RESERVIERE NOCH HEUTE !

5-ELEMENTE KÜCHE

Das besondere an der
5-Elemente Küche.

Die Ernährung nach den 5-Elementen ist die Übertragung von Teilen der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) auf die in westlichen Ländern übliche Ernährung. Sie basiert auf der Lehre der 5-Elemente: Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser.

Grundlage der Ernährungslehre sind wie in der TCM insgesamt die Vorstellungen von Yin und Yang. Besteht im Körper ein harmonisches Gleichgewicht dieser Energien, ist der Mensch gesund. Die Ernährung dient dazu, diese Harmonie zu fördern und zu erhalten. Eine vollwertige Speise sollte immer zumindest einen Bestandteil aus jedem Element beinhalten. Durch die vollwertige Zusammensetzung können die Speisen sehr gut verdaut werden und haben auch eine spezielle Wirkung auf den menschlichen Körper.

