

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

5E Grünes Wokgemüse auf Udon-Nudeln 8,9

mit frischem Korriander und Mangochutney und
gemischtem Salat (erfrischend)

Vegan / VIBES

oder

Geröstete Eierschwammerl mit Bio Ei 9,9

auf Bauernbrot mit frischer Petersilie
dazu Grüner Salat mit Kernöl

Vegetarisch

mit

Exotischer Kokos Kuchen

Vegan

DIENSTAG

5-Elemente Melanzani Auflauf 8,9

knusprig überbacken & Tomatensauce
dazu gemischter Salat (stärkt die Mitte)

Vegan / VIBES

oder

Kartoffelgratin 8,9

mit Julienne Gemüse & Rotweinchutney
dazu grüner Salat mit Kernöl

Vegetarisch

mit

Mango Lavendel Creme

Vegan

MITTWOCH

5- Elemente Gemüsecurry mit Cashews 9,9

mit Bio Basmati Natur und Gemischtem Salat
(stärkt Milz und Magen)

Vegan / VIBES

oder

Feiertags Brunch @ PARKS ART

Reservieren und Genießen (Fon 0316 830 209)

Vegetarisch

mit

Tageskuchen

Vegan

DONNERSTAG

5- Elemente Grünes Thai Curry 8,9

mit Zuckererbsenschotten, frischem Gemüse und
Räuchertofu dazu Roter Reis und Grüner Salat (kräftigend)

Vegan

oder

Klassische Lasagne al Forno Bolognese 8,9

Sin Carne mit Tomatensauce und Rucola Salat

Vegetarisch

mit

Klassischer Marillenkuchen

Vegan

FREITAG

5- Elemente Gebratener Gemüsereis 8,9

mit frischer Minze und Ananastopping
dazu Rucolasalat (nährend)

Vegan / VIBES

oder

Hausgemachte Kässpätzle 8,9

mit Röstzwiebel dazu Weintraubenchutney und grüner
Salat mit Kernöl

Vegetarisch

mit

hausgemachte Kuchenecke

Vegan

SPEZIALGERICHT

Summer Bowl auf Erbsenreis 9,5

Gegrilltes Sommergemüse, Räuchertofu mit Bio-Joghurt Dip

Vegan

WOCHENSUPPE

5-Elemente Minestrone (kühlend)

mit Bio Gebäck

Vegan

PARKS NEWS

NEUE LIMONADEN zum PARKS-MENÜ

Probiere Sie aus!
Täglich wechselnde,
frische
hausgemachte
Limonaden!

Montag: Mango-Minze

Dienstag: Marille- Black Tea

Mittwoch: Special

Donnerstag: Beeren

Freitag: Granatapfel

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.

