

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 Violette Purpel Curry 8,9

mit Zucchini, Karotten und Paprika dazu aromatisierter Reis
und Salat (erfrischend)

Vegan / VIBES

oder

Pappardelle mit Eierschwammerln 8,9

mit Grünem Salat und Kernöl

Vegetarisch

mit

Espressoschnitte

Vegan

DIENSTAG

5-Elemente Gelbes Thaicurry 8,9

mit frischen Sprossen dazu Bio Basmati Naturreis und
Rucolasalat (nährend)

Vegan / VIBES

oder

Schafskäse-Fenchelgemüse 8,5

mit Erdnüsse und Blattspinat auf cremigen Polenta
dazu Salat

Vegetarisch

mit

erfrischende Ananas-Minz-Creme

Vegan

MITTWOCH

5-Elemente Eierschwammerlgulasch 8,9

mit hausgemachten Serviettenschnitten und Grünem Salat
(kräftigend)

Vegan / VIBES

oder

Zweierlei knusprige Wedges 8,9

auf Sellerie-Mangoldgemüse
dazu hausgemachte Barbeque Sauce & Grüner Salat

Vegetarisch

mit

Marmorkuchen

Vegan

DONNERSTAG

5-Elemente Steirischer Bohneneintopf 8,9

mit Röstkartoffel und Salat
(stärkend)

Vegan

oder

Melanzaniauflauf mit Tomatensauce 8,9

und Biobergkäse überbacken dazu gemischter Salat

Vegetarisch

mit

Schokokuchen mit Grüntee und Mango

Vegan

FREITAG

5-Elemente Chana Masala

mit frischen Mangos und Babyspinat dazu Jasminreis
(Indisches Kichererbsengericht) stärkt Hez und Niere

Vegan / VIBES

oder

Knusprige Lasagne al Forno

mit Buntem Blattsalat

Vegetarisch

mit

hausgemachte Kuchenecke

Vegan

SPEZIALGERICHT

5-Elemente Balinesische Bowl 9,5

mit Sate Gemüse-Tofu Spieschen und Erdnussauce

Vegan

WOCHENSUPPE

5-Elemente Zucchini-cremesuppe

mit Bio Gebäck

Vegan

PARKS NEWS

NEUE LIMONADEN zum PARKS-MENÜ

Probiere Sie aus!
Täglich wechselnde,
frische
hausgemachte
Limonaden!

Montag: Mango-Minze

Dienstag: Blacktea Marille

Mittwoch: Himbeer Limette

Donnerstag: Orange Rooibos

Freitag: Tropicana

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.

