

SPEISEKARTE LEICHTSINNSKÜCHE FOODTRUCK

Speisen variieren je nach Veranstaltungstag



Burgervarianten im Dinkel-Bun

Couscous-Patty mit Gurkenchutney

Black Beluga-Patty (aus Schwarzen Linsen & Reis) mit Kräuterguacamole

Classic Style-Patty (aus Grünkern-Hack) mit homemade BBQ-Soße und Käse

Walnuss-Patty mit Rosmarin-Birne oder Wassermelonen-Salsa

dazu optional Kartoffel-Wedges oder Pommes

Schöpfergerichte (in essbaren Schälchen)

Afrikanisches Chakalaka

pikanter Gemüse-Eintopf mit Tomaten-Erdnuss-Soße und Couscous

Pilzgulasch

Champignons, Seitling, Shitaake mit Mini-Semmelknödeln

Buntes Kokos-Curry mit Urkorn (Emmer, Dinkel & Einkorn) oder Naturreis

Buddhas Bowl „lauter g'sunde Sachen“ in einer Schale

z.B. Reis, Gemüse, marinierter Tofu/Seitan+Dips+Rohkost

Seitan-Schaschklik-Pfanne mit BBQ-Marinade und Kartoffel-Wedges oder Reis

Hack-Bällchen (Grünkern) mit Kartoffel-Sellerie-Stampf & homemade BBQ-Soße

Gebackenes

UVO (#Umwerfend #Veganes #Objekt= außerirdisch leckeres Dinkel-Langos)
mit verschiedenen saisonalen Dips,

z.B. * Bayrish Creamcheese * Apfel-Zwiebel-Chutney * Kimchi (Asia-Krautsalat)*

Smokey Grillpraprika* Hummus-Varianten* Senf-Dill-Dip * Tomate Bruschetta*

Baba Ganoush