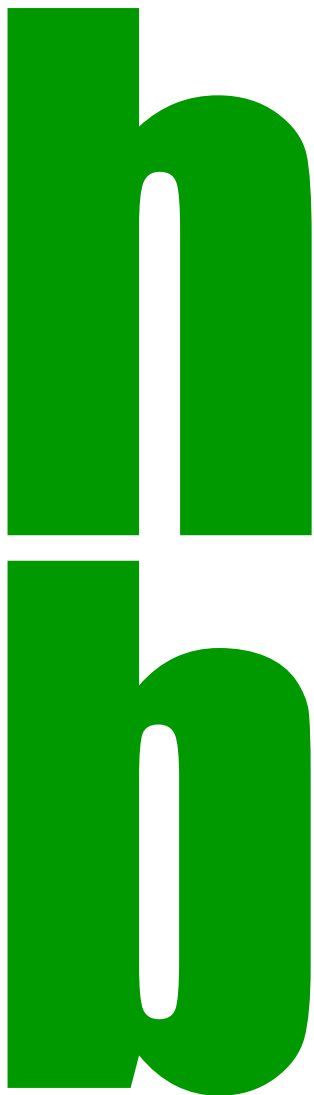




inter den Kreationen steht ein engagiertes Team von Menschen, die mit psychischen oder sozialen Herausforderungen leben. Durch ihre Arbeit bei uns finden sie eine sinnvolle Beschäftigung, Struktur und Unterstützung, um wieder Fuß zu fassen.

ei uns kommt nur auf den Tisch, woran wir selbst glauben: 100% bio, 100% vegan und mit Zutaten, die richtig gut schmecken.

Wir kaufen fast alles analog* ein, so regional wie möglich, achten auf saisonale Produkte und wählen bewusst aus, was gerade die beste Qualität hat – statt alles das ganze Jahr über verfügbar machen zu wollen.

Vegan bedeutet für uns auch nicht automatisch Soja. Wir arbeiten genauso gerne mit texturierten Sonnenblumenkernen, Hülsenfrüchten, Pilzen, Nüssen oder Gemüse und zeigen, wie abwechslungsreich pflanzliche Küche sein kann.

Keine unnötigen Zusätze, keine Massenware, sondern wertvolle Zutaten, echtes Handwerk (jede einzelne Tortilla!) und viel Liebe zum Detail. Ein Catering, das nicht nur gut aussieht, sondern vor allem richtig gut schmeckt.



LPG, Wurzelwerk, Dr. Pogo, Beumer u. Lutum

Ausgabe Herbst-Winter 26/27

Preise in € netto + 7% MWST

Angebot ab 12 Stk/Sorte

deliVeganFINGERFOODCATERING
ORGANIC

Tacos / Dürüm / Wrap m. selbstgemachten Tortillas

Taco-Cups: gefüllte, im Ofen gebackene Tortillas 2,20
French-Cup//Zwiebeln, geräucherter Tofu, Kümmel
Spinat-Cup//Blattspinat, Knoblauch, Zwiebeln
Chili-Cup//Soja-Granulat, Bohnen, Paprika, Mais
Schmorkohl-Cup//Weißkohl, Sonnenblumen-Granulat, Rahm, BBQ
Elsass-Cup//Schmand, getrocknete Tomaten, geräucherter Tofu
Pilz-Wirsing-Cup//Wirsing, Saison-Pilze, veganer Käse
Bologna-Cup//Linsen, Möhren, Sellerie, Tomaten

Mini-Pizza-Tacos: im Ofen gebackene u. belegte Tortillas 1,00
Funghi/Napoli/Melanzane

Dürüm//Vöner, geräucherter Tofu, Rotkohl, Salat, Tzatziki 3,00
Pilze-Wrap//Austern-Pilze, Kohl, Kichererbsen, Hummus 3,80

Happen [½ Sauerteigbrötchen*] 2,00

H01//Champignons, Petersilie, Rauch-Paprika-Hummus
H02//Sellerie, Feigen, Rote Bete-Hummus
H03//Miso-Möhrchen, Champignoncreme
H04//Aubergine, Oliven, Petersilie, Tomatencreme
H05//Feta, getrocknete Tomaten, Olivencreme
H06//Zucchini, Champignoncreme
H07//Räuchertofu, Koriander-Hummus
H08//Cashew-Frische-Kräuter-Creme, Salatgurke
H09//Blaubeeren, Ahornsirup, Cashew-Creme Fraiche
H10//Tomaten-Zwiebel-Mett

Classic Happen 2,50

Toona**//Kichererbsen, Zwiebeln, Sellerie, Senf, Nori
Lax**//Rauchmöhre, Dill-Senf-Sauce, Cashew-Creme Fraiche
Stulle**//Delis LeberVurst: geräucherter Tofu, Kidneybohnen
Schnitzelbrötchen*//Sojaschnitzel, Remoulade, Salat

Sandwiches auf Anfrage

** Vollkornbrot

*Sauerteigbrötchen: Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornmehl,
Reissirup, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Hefe, Semmelbrösel
Durchmesser ca. 5 cm (Bio-Bäckerei Beumer u. Lutum)

Mini-Specials

Lax-Quiche//Dinkel-Mürbeteig, geräucherte Möhren, Dill 2,80
Soya-Schnitzel 2,00
Bulette//pflanzl. Granulat, Kartoffeln, Zwiebeln, Senf 2,00

Sweet Minis

Blaubeer-Muffin//Dinkelmehl, Kokos, Ahornsirup, Vanille 3,00
Schoko-Kirsch-Muffin//Dinkelmehl, Sauerkirschen, Kakao, Soja 3,00
Zitronen-Quark-Törtchen//Dinkel-Mürbeteig, Vanille 3,00
Energy Balls//Datteln, Möhren, Mandeln, Kokos 2,00
Matcha-Keks//Dinkelmehl 1,00
Schokokeks//Dinkelmehl, Kakao 1,00

Suppen / Kleine Mahlzeiten / Salat

250ml Chili Sin Carne//pflanzl. Granulat, Bohnen, Mais 6,50
250ml Gulasch//pflanzl. Granulat 5,00
250ml Kürbissuppe//Hokkaido 5,00
1 kg Pennesalat//Tomaten-Pesto, Kerne, Zucchini 20,00
1 kg Cremiger Kartoffelsalat//Cashewcreme, Zwiebeln, Gurke 20,00
1 kg Couscous-Salat 20,00
1 kg Linsensalat//Rote Bete, Hokkaido 32,00
Baguette / Fladenbrot 6,00