

VEGGI LOU

**BURGER ODER MAULTÄSCHLE GANZ OHNE TIER UND MIT GANZ VIEL LIEBE. WÄHLE
DEIN VEGGI-MAIN MIT BEILAGE UND TOPPING.**

STEP 1 MAIN

VEGITÄSCHLE

Fleischlos genießen mit einer Füllung aus Blattspinat und Ricotta für den vegetarischen Genuss

KIDNEY KID BURGER

Mit Patty aus roten Bohnen und kernigen Haferflocken auf einem Bett aus frischem Salat, Tomaten und Zwiebeln

STEP 2 BEILAGE

KARTOFFELSALAT

Lecker schwäbisch, traditionell mit Gemüsebrühe verfeinert

KÄSSPÄTZLE

Frisch aus der Pfanne mit Bergkäse, Milch und Sahne besonders cremig

BLATTSALAT

Mit Lou's hausgemachtem Agaven-Senf-Dressing

STEP 3 ON TOP

DUNKLE SOSSE

Eine vegane würzige Soße, die perfekt zu
Deinen Maultäschle passt

ZWIEBELN

In Butter geschmelzt

SO SIEHT'S AUS!

DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT

PALMBLATT & (POMMES-)GABELN

Wenn die hungrigen Gäste ihr Veggi-Menu bestellen, richten wir die Speisen auf einem Palmbblatt-Teller an (s. rechtes Bild). Palmbblatt ist ein natürliches Abfallprodukt und somit kompostierbar. Dazu reichen wir natürlich noch eine Serviette und legen ein Werkzeug für die Beilage dazu und der Genuss kann losgehen!



TELLER & BESTECK

Wenn ihr eure Speise lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

