

vorveg Mittagstisch

Frisch, vegan und voller Geschmack – das ist der vorveg-Mittagstisch!

Genuss und Abwechslung sind essenzielle Pfeiler, um eine gesunde Ernährung langfristig aufrechtzuerhalten. Deshalb entwerfen wir jede Woche eine neue Speisekarte mit frischen, vielseitigen und liebevoll handgemachten Gerichten – 100 % vegan, ohne fragwürdige Inhaltsstoffe oder Fertigprodukte.

Unser Mittagstisch besteht aus einem Hauptgericht sowie einer süßen Nachspeise – ideal für Büros, Teams oder kleine Gruppen, die Wert auf Geschmack und Nachhaltigkeit legen. So unterstützen wir Unternehmen dabei, gesunde Ernährung am Arbeitsplatz zu fördern und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden zu stärken.

Die Lieferung erfolgt direkt durch unser Team, damit alles in bester Qualität und richtig temperiert bei Euch ankommt.

Unser Angebot auf einen Blick:

-  **Wann?** Montag bis Donnerstag, Lieferung zwischen 11:00 und 13:00 Uhr (nach Wunschzeit)
-  **Mindestbestellmenge?** Ab 10 Personen
-  **Kosten?** 10,90 € netto pro Person – inklusive Hauptgericht und Nachspeise
-  **Lieferung?** Im Umkreis von 1 km kostenfrei, darüber hinaus fällt eine Kilometerpauschale von 0,75 € pro gefahrenem Kilometer (einfache Strecke) an

So einfach geht's:

- 1 Schaut euch unser **aktuelles Wochenmenü** an (erhältlich über Instagram, unserer Website oder auf Anfrage).
- 2 Bestellt **bis 12 Uhr am Vortag** und teilt uns Eure Wunschzeit und Personenzahl mit.
- 3 **Genießt** unser frisch geliefertes Mittagessen – ausgewogen, köstlich und vegan!

Jetzt bestellen:

Meldet Euch direkt bei uns, um Euer Team oder Eure Gruppe anzumelden!

 cafe@vorveghannover.de



vorveg Mittagstisch - Menü

KW 25 (16.06. - 19.06.2025)

Hauptgericht 1

Süßkartoffel-Rote-Bete-Eintopf mit Koriander & Limette

Wärmend, bunt und aromatisch: Unser Eintopf vereint die erdige Süße von Roter Bete und Süßkartoffel mit frischer Limette und duftendem Koriander. Ein echtes Soulfood.

oder

Hauptgericht 2

Tomaten-Zucchini-Pasta mit Cashew-Parmesan & Basilikumöl

Pasta geht immer – besonders mit dieser samtigen Tomaten-Zucchini-Sauce, getoppt mit unserem Cashew-Parmesan und einem Hauch frischem Basilikumöl. leicht und raffiniert.

Nachspeise

Beeren-Quark im Glas

Vegane Quarkalternative mit Vanille verfeinert und frischen, saisonalen Beeren geschichtet - dazu Knuspercrunch



vorveg Mittagstisch - Menü

KW 26 (23.06. - 26.06.2025)

Hauptgericht 1

Bulgur-Salat mit Grillgemüse, Fladenbrot & Tzatziki

Ein sommerlich-leichter Klassiker: feiner tomatisierter Bulgur mit Olivenöl und geröstetem Gemüse, dazu krosses Fladenbrot und cremiger Tzatziki aus Soja – mediterran, frisch und sättigend.

oder

Hauptgericht 2

Erbsensuppe mit Meerrettich und gerösteten Butter-Croutons

Junge grüne Erbsen treffen auf die scharfe Frische von Meerrettich – püriert und abgeschmeckt mit Kräutern, Zitronensaft, einem Hauch von Senf und Meerrettich. Dazu knusprige Butter-Croutons aus Bio-Weißbrot mit dezenter Knoblauchnote.

Nachspeise

Schokoladen-Erdnuss-Brownie

VFluffige Schokoladen-Brownies, getoppt mit einer Erdnusscreme und fein gehackten Erdnüssen.

