

# Speiseplan Green Tourism Camp 2024

## MITTWOCH MITTAG, 11.12.2024

Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

Vegane Bowl mit Glasnudeln, Bimi und Frühlingsröllchen und geräucherten Tempeh

Vegane Flammkuchen mit Kürbis und Cashewkernen

Vegetarische Hamburger mit Portobello und Lembergerzwiebeln

Frisches Obst

kleine Dessertauswahl

---

## MITTWOCH ABEND, 11.12.2024

Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

Schwammerlsalat mit Grissini und Basilikum

Carpaccio von der roten Bete mit Walnüssen und Kräutercreme

Veganer Couscous Salat mit Bimi

Linsen-dal mit Mangold, Gurkenraita und Naanbrot

Vegane Ravioli mit Buchenpilzen, Babyspinat und Rauchmandeln

Red Cabbage Steak, (Rinderhüftsteaks vom heimischen Rind als Fleischalternative) mit Balsamico, Fetakäse und Ofenkartoffeln

Süßes Finale

Käseauswahl mit Pflaumen Chutney



# Speiseplan Green Tourism Camp 2024

**DONNERSTAG MITTAG, 12.12.2024**

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

Wildkräutersalat mit Gewürzpflaumen und Croutons

Kürbis-Kokossuppe mit gepufftem Amaranth

Rote Bete Maultaschen mit Meerrettich und Sauerampfer

Vegane Softtacos mit rote Bete Falafel, marinierten Bohnen und loaded Nachos

Frisches Obst

kleine Dessertauswahl



# Weihnachtsmenü 12.12.2024

Brot und Baguette aus der hauseigenen Bäckerei mit Olivenöl  
und veganen Linsen-Walnussrilette

\*\*\*

Vitale Salatbar mit bunten Salaten und Wildkräutern (vegan)  
Terrine von bunten Rüben mit Frankfurter Sauce (vegetarisch)  
Kürbis-Quinoasalat mit Berberitzen (vegan)  
Chiccoree-Feldsalat mit Feigen und Cashew (vegan)

\*\*\*

Grünkohlrisotto mit Ziegenkäse und Birnen (vegetarisch)  
Getrüffeltes Selleriepüree mit Gemüse-Kanaki und gegrillten  
Rosenkohl (vegetarisch)  
Pilzragout mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß (vegan)  
(Heimisches Rehragout als Fleischgericht)  
Polenta-Wirsingroulade mit Cranberriechnutney (vegan)

\*\*\*

Gewürzcremebrûlee (vegetarisch)  
Veganes Zwetschgentrifle mit Spekulatius  
Bratapfel mit Vanilleespuma (vegan)

# Speiseplan Green Tourism Camp 2024

FREITAG MITTAG + TO GO, 13.12.2024

Zweierlei Salatbowls (Caesars Salad und Wildkräuterbowl)

Dekra Bowl mit Bulgur, Avocado und Wildkräutern

Chicorée Tacos

Crostini mit Avocado und Schwarzwurzel

Gefüllte Pita mit Avocado, Mais und Tomatencreme

Warme Wraps mit Blumenkohl und Romanasalat

Kleine Dessert-Auswahl

Frisches Obst

