

Wohin gehen wir essen?

Gästewünsche & Marketing
für pflanzliches Angebot



Willkommen bei Vegucation!

Es freut uns, Sie zu unserem Projekt begrüßen zu dürfen! Seit fast 15 Jahren erfreut sich Vegucation zunehmender Beliebtheit und erreicht mit der Lernplattform auf vegucation.at einen neuen Meilenstein.

Das vorliegende Lernmaterial steht Ihnen für Ihren Unterricht als Download kostenlos zur Verfügung. Es soll Ihnen als Input und Unterstützung dienen, um Schüler:innen die pflanzenbasierte Ernährung und die Zubereitung von rein pflanzlichen Gerichten näherzubringen – im Rahmen des Unterrichts zur Erlangung des Zertifikats „Vegan-vegetarische Fachkraft“ sowie im alltäglichen Schulunterricht.

Die Vegucation-Lernplattform wird nach und nach erweitert – darüber halten wir Sie auch in unserem Newsletter am Laufenden, für den Sie sich über www.vegucation.at anmelden können.

Viel Freude beim Umsetzen der Unterrichtsvorschläge und guten Appetit!

–Ihr Vegucation-Team und Felix Hnat

Was ist Vegucation?

Vegucation ist ein multilaterales Projekt, das seitens der EU in der Initiative „Lebenslanges Lernen“ gefördert wird. Das Ziel besteht darin, Wissen und Kompetenzen zur Zubereitung von rein pflanzlichen Speisen in Bildungssystemen (Schulen, Weiterbildungen, Lehre etc.) flächendeckend anzubieten und zu vermitteln. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Küchenpraxis sowie dem Know-how zu den Zusammenhängen von Ernährung und

Umwelt. Beides bekommt im Berufsalltag der Gastronomie, aber auch im alltäglichen Leben immer mehr Relevanz: Die Nachfrage nach Plant-based-Produkten in Supermärkten sowie nach rein pflanzlichen Gerichten in Lokalen steigt stetig. Diesem Bedarf muss mit einer fundierten Ausbildung begegnet werden. Dafür wurde Vegucation ins Leben gerufen – ein Bildungsprojekt rund um die pflanzenbasierte Küche für Schüler:innen, Lehrlinge und bereits ausgebildete Köch:innen..

Themenschwerpunkt:

Wohin gehen wir essen?

Der Plant-based-Lifestyle liegt momentan mehr als nur im Trend – die Nachfrage nach pflanzlichen Speisen bleibt konstant bestehen und wächst sogar weiter! Die Gastronomie kann zukunftsfähig bleiben, indem sie diesen Wünschen der Gäst:innen nachkommt und ihr Speisenangebot dementsprechend anpasst. Allerdings ist nicht nur die Menügestaltung im Hinblick auf rein pflanzliche Gerichte wichtig, auch auf deren Vermarktung und Präsentation ist ein besonderes Augenmerk zu legen.



Didaktischer Hintergrund

Lehrinhalt/Modul nach Curriculum „Vegan-vegetarische Fachkraft“ Theoretischer Hintergrund und Fachkunde

- Schwerpunkt:** Marketing, Angebot und Kommunikation bezüglich pflanzlicher Speisen und Menüs betriebs- und zielgruppenadäquat umsetzen
- Thema:** Gästewünsche und Marketing für pflanzliches Angebot, inklusive Speisekartenerstellung für rein pflanzliche Speisen in Vegan-friendly-Lokalen; Erstellung eines eigenen Speisekartenvorschlages
- Unterrichtsform:** Arbeitsblätter zur Ausarbeitung (Kopievorlage im Anhang)
- Dauer:** ca. 20–30 min pro Arbeitsblatt

Was wird gelernt?

- Schüler:innen lernen, bestimmte Zutaten in Gerichten für verschiedene Ernährungsweisen oder Intoleranzen als problematisch zu identifizieren (z. B. Gelatine in Fruchtsäften oder Lab zur Käseherstellung).
- Schüler:innen lernen, die Entwicklung des Trends und die Größe der Zielgruppen zu erklären.
- Schüler:innen lernen, Marketing der pflanzlichen Küche betriebs- und zielgruppenadäquat umzusetzen.
- Schüler:innen lernen, die Kommunikation zu pflanzlicher Ernährung inklusiv zu gestalten (z. B. Veganismus als einen anderen Ernährungsformen gleichgestellten Bestandteil der Gastronomie zu kommunizieren, indem pflanzliche Gerichte auf Speisekarten nicht in einer separaten Rubrik angeführt, sondern in der Menüübersicht inkludiert werden).



Was wird gebraucht?

Die Unterrichtseinheit basiert auf den Arbeitsblättern bzw. der Analyse von Speisekarten. Für die Umsetzung werden nur die Kopien der Arbeitsblätter benötigt. Die Einheit kann noch lernintensiver gestaltet werden, indem originale oder abfotografierte Speisekarten und Menütafeln von der Lehrkraft oder den Schüler:innen mitgenommen (z. B. von ihren Lieblingslokalen) und diese im Unterricht hinsichtlich des Marketings und der Kommunikation von pflanzlichem Speisenangebot analysiert werden.

Wie wird das Stundenkonzept umgesetzt?

Die in diesem Dossier vorgestellten Arbeitsblätter eignen sich als kleine Theorie-Einheit, bevor anschließend zum küchenpraktischen Unterricht übergegangen wird. Je nach Präferenz kann mit Arbeitsblatt 1 oder 2 begonnen werden.



Umsetzungsmöglichkeit im Unterricht

Die in diesem Dossier vorgestellten Arbeitsblätter eignen sich als kleine Theorie-Einheit, bevor anschließend zum küchenpraktischen Unterricht übergegangen wird. Je nach Präferenz kann mit Arbeitsblatt 1 oder 2 begonnen werden. Arbeitsblatt 3 eignet sich zusätzlich als anschließende Übung.

Themenschwerpunkt/Lernphase:

Arbeitsblatt 1: Vegucation-Video: Wünsche der Gäst:innen

- 🍃 Schüler:innen lernen die Bedeutung von Marketing und Kommunikation von Speisen für die Kund:innengewinnung kennen
- 🍃 Schüler:innen reflektieren über die Gestaltung von Speisekarten und Menütafeln beim Lokaleingang in Hinblick auf Marketing und ihre kommunikative Wirkung auf potenzielle Gäste

Arbeitsblatt 2: Analyse von Speisekarten

- 🍃 Schüler:innen setzen sich mit unterschiedlichen Speisekarten auseinander
- 🍃 Schüler:innen analysieren verschiedene Speisekarten hinsichtlich der Kommunikation von pflanzlichem Angebot

Arbeitsblatt 3: Gestalten einer Speisekarte/eines Menüvorschlags

- 🍃 Schüler:innen lernen, selbst eine Speisekarte oder eine Menütafel zu Werbezwecken von pflanzlichen Gerichten zu gestalten
- 🍃 Schüler:innen setzen das erworbene Wissen praktisch um

Kommentiertes Arbeitsblatt 1:

„Wohin gehen wir essen?“

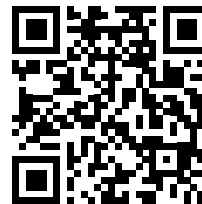
In dieser kommentierten Version des Arbeitsblatts finden Sie didaktische Hinweise zu den Hintergründen der Aufgabenstellungen sowie Tipps zur praktischen Umsetzung im Unterricht. Zudem werden potenzielle Schüler:innenperformanzen angeführt, um Ihnen einen Eindruck des Stundenkonzepts zu vermitteln. Die Kopiervorlage dieses Arbeitsblatts zum Austeilen finden Sie im Anhang.

Ein gemeinsamer Restaurantbesuch mit Freund:innen ist eine beliebte Freizeitaktivität für alle Altersgruppen. Sind in der Gruppe jedoch unterschiedliche Vorlieben und Ernährungsformen präsent, kann die Restaurantwahl für einen netten Abend schwierig werden: Welches Lokal wird allen Wünschen gerecht? Und wie wird dies potenziellen Gäst:innen kommuniziert?



Vegucation, 2015. Vegucation
„Die Wünsche der Gäste“

youtube.com/watch?v=QHVF9ZXQY78



Arbeitsauftrag:

Schau das Vegucation-Lernvideo an und mach dir zu den folgenden Fragen Notizen.

1. Welche Anforderungen haben die drei Gäste bei ihrer Restaurantwahl?

Sie suchen ein Lokal, das sowohl omnivore als auch vegetarische und vegane Speisen anbietet.

2. Wie entscheiden sich die drei Gäste für ein Lokal? Überlege, was Lokale gezielt tun können, um möglichst viele Gäst:innen mit unterschiedlichsten Ernährungsformen anzusprechen.

Lokale können ihr Angebot transparent machen, indem sie ihr pflanzliches Speisenangebot klar erkennbar machen, auch wenn es sich um kein rein pflanzliches Lokal handelt.

3. Ein Gast meinte nach dem Essen, dass ihn das vegane Gericht auch angesprochen hat, nachdem er es bei seinem Freund gesehen hat. Was meinst du: Schrecken Speisenbezeichnungen wie „Vegane Wokpfanne“ oder „Veganer Schokokuchen“ Menschen, die nicht gezielt nach rein pflanzlichen Gerichten suchen, potenziell ab? Reflektiere, halte deine Gedanken dazu fest und diskutiere anschließend in der Gruppe!

— *Es spricht für eine klare Bezeichnung mittels des Begriffs „vegan“, dass Veganer:innen für sie geeignete Gerichte leichter auf Speisekarten finden.*

— *Für Nichtveganer:innen kann dies vielleicht abschreckend wirken, da sie mit der veganen Küche nicht so vertraut sind und sich denken, dass diese Speisen „nicht für sie gedacht“, sondern „nur“ für Veganer:innen geeignet sind.*

— *Die Bezeichnung „vegan“ bei Speisen kann befremdlich wirken, vor allem, da Begriffe wie „Fleisch“ oder „Kuhmilch“ auf Speisekarten üblicherweise auch nicht gebraucht werden, z. B. Fleisch-Wokpfanne oder Kuhmilch-Eier-Schokokuchen.*

➡ **Kniff:** Pflanzliche Gerichte können auf Speisekarten transparent und für Veganer:innen leicht erkennbar angeführt werden, indem nach die Speisenbezeichnung beispielsweise ein (v) gestellt und zusätzlich eine Legende geführt wird, beispielsweise mit dem Verweis: „(v) = für Veganer:innen geeignet“.

Darüber hinaus wird nicht zwingend eine eigene Rubrik auf Speisekarten benötigt. Diese „Isolierung“ führt häufig auch dazu, dass sich Nichtveganer:innen oder Nichtvegetarier:innen gar nicht von diesem separierten Speisenangebot angesprochen fühlen und sich in der Rubrik demnach gar nicht umsehen.

Kommentiertes Arbeitsblatt 2:

Wie kommunizieren Speisekarten mit uns?

Ein gemeinsamer Restaurantbesuch mit Freund:innen ist eine beliebte Freizeitaktivität für alle Altersgruppen. Sind in der Gruppe jedoch unterschiedliche Vorlieben und Ernährungsformen präsent, kann die Restaurantwahl für einen netten Abend schwierig werden: Welches Lokal wird allen Wünschen gerecht? Und wie wird dies potenziellen Gäst:innen kommuniziert?

Arbeitsauftrag:

Schau dir die Speisekarten auf den folgenden Seiten genau an und notiere, was dir auffällt:

1. Für welche Ernährungsformen sind die jeweiligen Lokale geeignet?

Lokal 1/Speisekarte 1: BioLife: omnivor, vegetarisch, vegan (gemischtes Angebot)

Lokal 2/Speisekarte 2: Planty Breakfast: omnivor, vegetarisch, vegan (rein veganes Angebot)

Lokal 3/Speisekarte 3: Allrounder Café: omnivor, vegetarisch, vegan (gemischtes Angebot)

2. Wie werden (rein) pflanzliche Gerichte auf den Speisekarten bezeichnet und platziert?

Lokal 1/Speisekarte 1: dezent, (v*) und (v**) sind den Bezeichnungen nachgestellt; pflanzliche Gerichte sind nicht in einer eigenen Rubrik, sondern inklusiv angeführt

Lokal 2/Speisekarte 2: das Angebot ist rein vegan, aber es wird nur an einer Stelle kommuniziert, nämlich mit dem Hinweis „Wir sind 100 % Plant-based“

Lokal 3/Speisekarte 3: hier werden die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ extra verwendet, pflanzliche Gerichte sind nicht in einer eigenen Rubrik, sondern inklusiv angeführt

3. Was denkst du: Wie ansprechend sind die pflanzlichen Gerichte für Veganer:innen? Nichtveganer:innen? Welche Verbesserungsvorschläge hast du für die Bewerbung und Präsentation von pflanzlichen Speisen auf den gezeigten Speisekarten?

Lokal 1/Speisekarte 1: Veganer:innen finden sich hier leicht zurecht, auch Nichtveganer:innen springen rein pflanzliche Angebote leichter ins Auge, da sie nicht in einer isolierten Rubrik stehen.

Lokal 2/Speisekarte 2: Diesem Lokal gelingt es, das rein pflanzliche Angebot nicht zu „plakativ“ zu bewerben — es schreckt somit nicht ab, sondern spricht eine Vielzahl von Gäst:innen und nicht nur Veganer:innen an.

Lokal 3/Speisekarte 3: Für Veganer:innen und Vegetarier:innen lassen sich geeignete Speisen leicht finden; das Angebot ist sehr überschaubar — man hat den Eindruck, dass das Lokal in Bezug auf die pflanzliche Küche eher unerfahren ist und die Begriffe „vegan“ und „vegetarisch“ deshalb explizit in der Speisekarte erwähnt werden — was für Gäst:innen außerhalb der Zielgruppe allerdings befremdlich und abschreckend wirken kann.



BioLife

FÜR ZWISCHENDURCH

Schnelle Snacks

THUNFISCHSALAT	5,99 €
SEITAN UND AVOCADO (V**)	3,99 €
CALIFORNIA-CLUB-SANDWICH	5,99 €
HÜHNCHEN & SPECK	5,39 €
CHEDDAR UND TOMATE (V*)	5,89 €
FLUSSKREBSE & RUCOLA	4,99 €
BLATTSALAT (V**)	5,99 €
HÜHNCHEN-FLADENBROT	7,99 €

Wraps

AVOCADO PINIENKERN (V**)	5,99 €
SCHARFES HÜHNCHEN	3,99 €
HOISIN-ENTE	5,99 €
NORI-GEMÜSE (V*)	5,39 €
GRIECHISCHE FALAFEL (V**)	3,89 €
SCHARFE GARNELEN	4,99 €

Kalte Getränke

ORANGENSAFT	5,99 €
HONIG-MANDARINENSAFT	3,99 €
LIMONADE	5,99 €
MANGO-ORANGENSAFT	5,39 €
NEU! KOKOSNUSSWASSER	5,89 €

(V*) = VEGETARISCH

(V**) = VEGAN



Planty Breakfast



Warmes Frühstück

mit Orangensaft serviert



Health Freak

Für einen besonders guten Start in den Tag

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 7.50 2 No-egg Spiegeleier, 2 Pancakes, 1 Soja-Würstel, 2 Rösti und 1 Beans on Toast.	SMOOTHIE BOWL 4.00 Bio-Beerenmischung, Banane, Kokosnussmilch, Vanille-Proteinpulver. Getopped mit Kokosraspeln, Chiasamen, Hanfsamen und Granola.
SHASHOUKA 10.50 Magrebinische Spezialität mit Tomatensauce, Olivenöl, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch, mit Paprika, Pfeffer mit Schwarzkümmel gewürzt	GOOD OLD OATMEAL 4.00 Bio-Haferflocken, ungesüßte Mandelmilch, Vanilleextrakt, Zimt. Getopped mit Banane und Heidelbeeren.



Sandwich

auch schnell zum Mitnehmen oder bei uns vor Ort mit unseren frisch gepressten Säften genießen



Drinks

Frisch gepresste Säfte und Kaffee - was braucht es mehr in der Früh?

FRENCH TOAST 6.50 French Toast mit frischen Beeren und Ahornsirup	SÄFTE (1/4L) 3.00 Frisch gepresster Saft Orange, Apfel, Wassermelone, Kiwi
OMLETTE 6.50 No-egg Omelette mit Gemüse, Tofu und Spezialsauce	COFFEE schwarz 4.00 mit Soja- oder Hafermilch 4.50



WIR SIND 100% PLANT-BASED

MENU



MAINS

Vegetarian pizza \$10.5

Stone ground flour pizza base topped with mushroom, peppers, olives, artichokes and mozzarella cheese

Vegan deluxe pizza \$12.5

Stone ground flour pizza base topped with mushroom, peppers, olives, artichokes, spinach, onion and vegan cheese

Loaded Nachos \$14.5

Traditional nachos topped with your choice of chicken or beef sautéed in onion and mushrooms

Chicken Burger \$12.5

A delicious grilled chicken burger with all your favourite relish - spice it up with some jalapeño sauce if you please

Tasmanian Salmon \$12.5

Fresh salmon served with a creamy tomato based pasta

Chicken Roulade \$13.5

Traditional chicken roulade - no bells or whistles needed

Mac 'n cheese \$12.5

What's better than a homely mac 'n cheese - add chicken at an extra \$5

Chicken curry \$15.5

A mild chicken curry made to perfection



DESSERT

Chocolate ice cream \$8.5

Good old vanilla ice cream topped with warm chocolate sauce

Strawberry cheesecake \$1.5

Freshly baked strawberry cheesecake, served with vanilla ice cream

Vegan Chocolate cake \$9.5

Good old chocolate cake, just the way you like it - nice and moist and chocolatey served with vanilla ice cream

Cookie delight \$8.5

Vanilla ice cream mixed with crush chocolate biscuits and chocolate sauce

Vegan apple pie \$7.5

Freshly baked apple pie, served with homemade custard



DRINKS

Fruit smoothie \$7.5

A selection of smoothies - ask your waiter for the full breakdown of the seasonal available mixes

Freshly squeezed juice \$8.5

A selection of freshly squeezed fruit - ask your waiter for the full breakdown of what we have available according to the season

Fruit freezers \$9.5

A selection of smoothies mixed with crushed ice, forming something of a slush - ask your waiter for the full breakdown of the seasonal available mixes

Soft drinks \$6.5

Ask your waiter for the full breakdown of what's available

Bottled water \$5.5

Cappuccino \$6.5

We have various warm drinks available i.e. latte's, espressos etc. just ask.

Tea \$7.5

Ask your waiter for the full breakdown of what's available

Coffee \$8.5

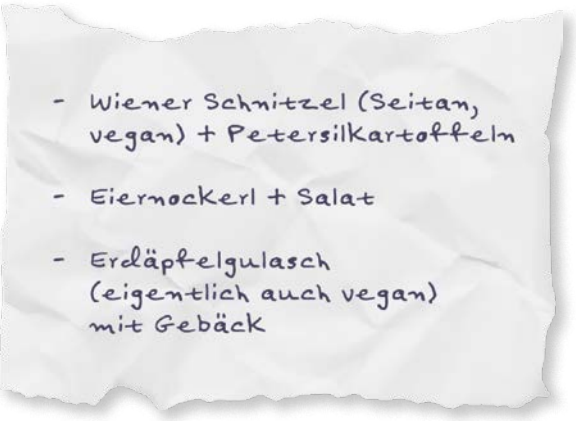
Freshly ground coffee beans brewed to your desired strength



Kommentiertes Arbeitsblatt 3:

Was gibt es in deinem Lokal?

Du bist in deinem Praktikumsbetrieb und bekommst den Auftrag, das Menü des Tages draußen auf dem Aufsteller tagesaktuell zu gestalten. Dein:e Chef:in gibt dir den folgenden, geschwind verfassten Notizzettel mit den Tagesmenüs:

- 
- Wiener Schnitzel (Seitan, vegan) + Petersilkkartoffeln
 - Eiernockerl + Salat
 - Erdäpfelgulasch (eigentlich auch vegan) mit Gebäck

Notizzettel von dem:der Chef:in

Arbeitsauftrag 1:

Gestalte die Menütafel! Achte auf die Kommunikation der (rein) pflanzlichen Speisen!

Lösungsvorschlag:

- Seitanschnitzel Wiener Art (v**)
- Eiernockerl mit grünem Salat (v*)
- Erdäpfelgulasch mit Gebäck (v**)

.....

(v**) – auch für Veganer:innen geeignet

(v*) – auch für Vegetarier:innen geeignet

Anmerkung für Lehrkräfte: Wichtig bei dieser Aufgabe ist, dass die Schüler:innen keine separaten Rubriken für pflanzliche Speisen anführen bzw. von Bezeichnungen wie „veganes Schnitzel“ absehen.

Arbeitsauftrag 2:

Gestalte selbst eine kleine Speisekarte ...

- A) ... für ein Lokal, das sowohl omnivore als auch pflanzliche Speisen anbietet.
- B) ... für ein rein pflanzliches Lokal.

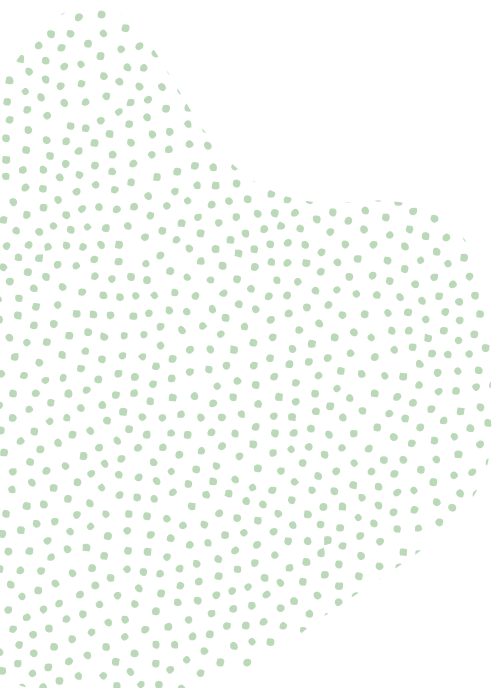
Arbeite Speisevorschläge für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts sowie warme und kalte Getränke ein!





Anhang – Kopiervorlagen

Anschließend finden Sie die Vorlagen der Arbeitsblätter
zum Ausdrucken für den Unterricht.



Arbeitsblatt 1:

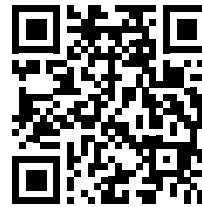
„Wohin gehen wir essen?“

Ein gemeinsamer Restaurantbesuch mit Freund:innen ist eine beliebte Freizeitaktivität für alle Altersgruppen. Sind in der Gruppe jedoch unterschiedliche Vorlieben und Ernährungsformen präsent, kann die Restaurantwahl für einen netten Abend schwierig werden: Welches Lokal wird allen Wünschen gerecht? Und wie wird dies potenziellen Gäst:innen kommuniziert?



Vegucation, 2015. Vegucation
„Die Wünsche der Gäste“

youtube.com/watch?v=QHVF9ZXQY78



Arbeitsauftrag:

Schau das Vegucation-Lernvideo an und mach dir zu den folgenden Fragen Notizen.

1. Welche Anforderungen haben die drei Gäste bei ihrer Restaurantwahl?

2. Wie entscheiden sich die drei Gäste für ein Lokal? Überlege, was Lokale gezielt tun können, um möglichst viele Gäst:innen mit unterschiedlichsten Ernährungsformen anzusprechen.

3. Ein Gast meinte nach dem Essen, dass ihn das vegane Gericht auch angesprochen hat, nachdem er es bei seinem Freund gesehen hat. Was meinst du: Schrecken Speisenbezeichnungen wie „Vegane Wokpfanne“ oder „Veganer Schokokuchen“ Menschen, die nicht gezielt nach rein pflanzlichen Gerichten suchen, potenziell ab?

Reflektiere, halte deine Gedanken dazu fest und diskutiere anschließend in der Gruppe!

➡ **Kniff:** Pflanzliche Gerichte können auf Speisekarten transparent und für Veganer:innen leicht erkennbar angeführt werden, indem nach die Speisenbezeichnung beispielsweise ein (v) gestellt und zusätzlich eine Legende geführt wird, beispielsweise mit dem Verweis: „(v) = für Veganer:innen geeignet“.

Darüber hinaus wird nicht zwingend eine eigene Rubrik auf Speisekarten benötigt. Diese „Isolierung“ führt häufig auch dazu, dass sich Nichtveganer:innen oder Nichtvegetarier:innen gar nicht von diesem separierten Speisenangebot angesprochen fühlen und sich in der Rubrik demnach gar nicht umsehen.

Arbeitsblatt 2:

Wie kommunizieren Speisekarten mit uns?

Ein gemeinsamer Restaurantbesuch mit Freund:innen ist eine beliebte Freizeitaktivität für alle Altersgruppen. Sind in der Gruppe jedoch unterschiedliche Vorlieben und Ernährungsformen präsent, kann die Restaurantwahl für einen netten Abend schwierig werden: Welches Lokal wird allen Wünschen gerecht? Und wie wird dies potenziellen Gäst:innen kommuniziert?

Arbeitsauftrag:

Schau dir die Speisekarten auf den folgenden Seiten genau an und notiere, was dir auffällt:

1. Für welche Ernährungsformen sind die jeweiligen Lokale geeignet?

2. Wie werden (rein) pflanzliche Gerichte auf den Speisekarten bezeichnet und platziert?

3. Was denkst du: Wie ansprechend sind die pflanzlichen Gerichte für Veganer:innen? Nichtveganer:innen? Welche Verbesserungsvorschläge hast du für die Bewerbung und Präsentation von pflanzlichen Speisen auf den gezeigten Speisekarten?



BioLife

FÜR ZWISCHENDURCH

Schnelle Snacks

THUNFISCHSALAT	5,99 €
SEITAN UND AVOCADO (V**)	3,99 €
CALIFORNIA-CLUB-SANDWICH	5,99 €
HÜHNCHEN & SPECK	5,39 €
CHEDDAR UND TOMATE (V*)	5,89 €
FLUSSKREBSE & RUCOLA	4,99 €
BLATTSALAT (V**)	5,99 €
HÜHNCHEN-FLADENBROT	7,99 €

Wraps

AVOCADO PINIENKERN (V**)	5,99 €
SCHARFES HÜHNCHEN	3,99 €
HOISIN-ENTE	5,99 €
NORI-GEMÜSE (V*)	5,39 €
GRIECHISCHE FALAFEL (V**)	3,89 €
SCHARFE GARNELEN	4,99 €

Kalte Getränke

ORANGENSAFT	5,99 €
HONIG-MANDARINENSAFT	3,99 €
LIMONADE	5,99 €
MANGO-ORANGENSAFT	5,39 €
NEU! KOKOSNUSSWASSER	5,89 €

(V*) = VEGETARISCH

(V**) = VEGAN







Warmes Frühstück

mit Orangensaft serviert

Health Freak

Für einen besonders guten Start in den Tag



ENGLISCHES FRÜHSTÜCK 7.50
2 No-egg Spiegeleier, 2 Pancakes, 1 Soja-Würstel, 2 Rösti und 1 Beans on Toast.

SMOOTHIE BOWL 4.00
Bio-Beerenmischung, Banane, Kokosnussmilch, Vanille-Proteinpulver. Getopped mit Kokosraspeln, Chiasamen, Hanfsamen und Granola.

SHASHOUKA 10.50
Magrebinische Spezialität mit Tomatensauce, Olivenöl, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch, mit Paprika, Pfeffer mit Schwarzkümmel gewürzt

GOOD OLD OATMEAL 4.00
Bio-Haferflocken, ungesüßte Mandelmilch, Vanilleextrakt, Zimt. Getopped mit Banane und Heidelbeeren.

Sandwich

auch schnell zum Mitnehmen oder bei uns vor Ort mit unseren frisch gepressten Säften genießen

Drinks

Frisch gepresste Säfte und Kaffee - was braucht es mehr in der Früh?

FRENCH TOAST 6.50
French Toast mit frischen Beeren und Ahornsirup

SÄFTE (1/4L) 3.00
Frisch gepresster Saft
Orange, Apfel, Wassermelone, Kiwi

OMLETTE 6.50
No-egg Omelette mit Gemüse, Tofu und Spezialsauce

COFFEE 4.00
schwarz
mit Soja- oder Hafermilch 4.50





WIR SIND 100% PLANT-BASED

MENU



MAINS

Vegetarian pizza \$10.5

Stone ground flour pizza base topped with mushroom, peppers, olives, artichokes and mozzarella cheese

Vegan deluxe pizza \$12.5

Stone ground flour pizza base topped with mushroom, peppers, olives, artichokes, spinach, onion and vegan cheese

Loaded Nachos \$14.5

Traditional nachos topped with your choice of chicken or beef sautéed in onion and mushrooms

Chicken Burger \$12.5

A delicious grilled chicken burger with all your favourite relish - spice it up with some jalapeño sauce if you please

Tasmanian Salmon \$12.5

Fresh salmon served with a creamy tomato based pasta

Chicken Roulade \$13.5

Traditional chicken roulade - no bells or whistles needed

Mac 'n cheese \$12.5

What's better than a homely mac 'n cheese - add chicken at an extra \$5

Chicken curry \$15.5

A mild chicken curry made to perfection



DESSERT

Chocolate ice cream \$8.5

Good old vanilla ice cream topped with warm chocolate sauce

Strawberry cheesecake \$1.5

Freshly baked strawberry cheesecake, served with vanilla ice cream

Vegan Chocolate cake \$9.5

Good old chocolate cake, just the way you like it - nice and moist and chocolatey served with vanilla ice cream

Cookie delight \$8.5

Vanilla ice cream mixed with crush chocolate biscuits and chocolate sauce

Vegan apple pie \$7.5

Freshly baked apple pie, served with homemade custard



DRINKS

Fruit smoothie \$7.5

A selection of smoothies - ask your waiter for the full breakdown of the seasonal available mixes

Freshly squeezed juice \$8.5

A selection of freshly squeezed fruit - ask your waiter for the full breakdown of what we have available according to the season

Fruit freezers \$9.5

A selection of smoothies mixed with crushed ice, forming something of a slush - ask your waiter for the full breakdown of the seasonal available mixes

Soft drinks \$6.5

Ask your waiter for the full breakdown of what's available

Bottled water \$5.5

Cappuccino \$6.5

We have various warm drinks available i.e. latte's, espressos etc. just ask.

Tea \$7.5

Ask your waiter for the full breakdown of what's available

Coffee \$8.5

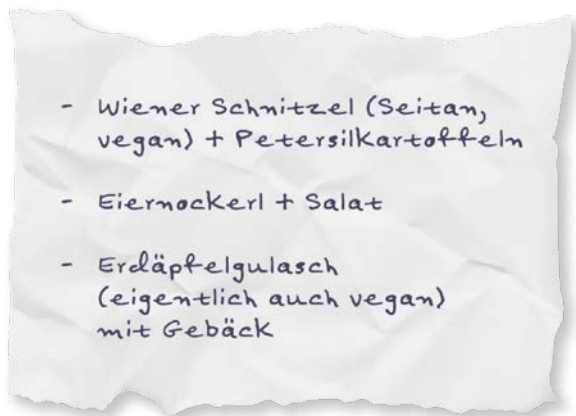
Freshly ground coffee beans brewed to your desired strength



Arbeitsblatt 3:

Was gibt es in deinem Lokal?

Du bist in deinem Praktikumsbetrieb und bekommst den Auftrag, das Menü des Tages draußen auf dem Aufsteller tagesaktuell zu gestalten. Dein:e Chef:in gibt dir den folgenden, geschwind verfassten Notizzettel mit den Tagesmenüs:



Arbeitsauftrag 1:

Gestalte die Menütafel! Achte auf die Kommunikation der (rein) pflanzlichen Speisen!

Arbeitsauftrag 2:

Gestalte selbst eine kleine Speisekarte ...

A) für ein Lokal, das sowohl omnivore als auch pflanzliche Speisen anbietet.

B) für ein rein pflanzliches Lokal.

Arbeite Speisevorschläge für Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts sowie warme und kalte Getränke ein!



Quellen:

Vegucation. 2015. Vegucation – Die Wünsche der Gäste.

URL: youtube.com/watch?v=QHVF9ZXQY78

Klein, Lisa; Ladinig, Olivia. 2016. Die Veggie-Profis. Linz: Trauner.

vegucation.at/schulen



Impressum

Ausgabe 2023

Vegane Gesellschaft Österreich

Meidlinger Hauptstraße 63/6 • 1120 Wien

info@vegan.at • vegan.at

ZVR-Zahl: 208143224

Fotos: adobestock.com

Rezepte: Melanie Kröpfl, Siegfried Kröpfl, Sven Großhans