



FRISCH, GESUND UND NACHHALTIG

Lunch im Bold Campus

Lunch mal anders. Die Bold Bowls zaubern *the good good food* noch nachhaltiger in deine Schüssel. Der Fokus liegt auch am Mittag auf möglichst regionalen, meist saisonalen und immer gesunden Zutaten. Daraus entstehen abwechslungsreiche, pflanzliche Energiebomben, die Körper und Gehirn mit jeder Menge Input versorgen.

Auch tierische Produkte sind auf Wunsch mit dabei. Dann aber hochwertig und bewusst gewählt.

Das ist gut für die Klimabilanz, reduziert Lebensmittelabfall und ist gesund für Mensch und Tier.

Und so funktioniert es:

Die Bold Bowls bestehen immer aus einer Basis wie Gnocchi, Dinkel oder Reis und sind gekrönt mit den besten Zutaten aus Wald, Wiese und Garten. Gewählt wird zum Lunch entweder aus den Kreationen unser Kitchen Crew oder ganz flexibel und wild selbst kombiniert. Alles geht, nichts muss.

Wie immer purer Genuss mit einer reichlichen Prise Experimentierfreude.

Bold



Aus dem Lunch Menu im Januar

Bold Bowls Menu



Stelle dir deine eigene Bowl aus einer Basis mit
verschiedenen Toppings zusammen oder wähle aus den
Kreationen der Kitchen Crew.

Mediterranen Style Bowls



Rice, Rice, Baby! ⑤

Basis: Reismudeln

Toppings: Baby Spinat, Mango,
Avocado, Gurke, Karotte und Erdnüsse

Glassy Classy

Basis: Glasnudeln

Toppings: Algen, Sesam, gebeizte Lachsforelle,
Limette, Ingwer, Cashew, Chili

Superfood Bowls

Baconator

Basis: Grünkohl & Quinoa

Toppings: Agavendicksaft,
Cranberry, Haselnuss, Speckwürfel

Lentil in the Mix ⑤

Basis: gemischte Linsen

Toppings: Pak Choi, gepickelte Karotten,
Brokkoli, weiße Bohnen



Bold



Power Protein Bowls

Black Forest

Basis: Rotkohl, Ebly Weizenreis

Toppings: Wildschwein Schnipsel, Sauerteig Krusteln,
Kürbis, Knoblauch-Karotte

Cou, Cou, Couscous ⑤

Basis: Couscous

Toppings: Paprika, Gurke, Sonnentomaten,
Datteln und Blattpetersilie

-

Für Danach

Sweet Glory Bowls

Chia Chocolate ⑤

Dunkle Schokolade auf Chiasamen
Gebrannte Walnuss und Dinkelsteine

Earthy Figs ⑤

Orangenmousse mit Granatapfelkernen
Persische Feige und Schokoerde

Äppler & Lime ⑤

Limettencreme auf Hafer Granola
Waldbeergel und Apfelweinsorbet



Bold