



smartvillage

welcome to your playground

„ESSEN, DAS NICHT NUR SÄTTIGT,
SONDERN UNS GUT TUT UND GLÜCKLICH
MACHT.“

Wir wollen, dass Ihr gesund bleibt

my good
GREENS



- Jeder bekommt sein eigenes Lunchpaket!
- Wir arbeiten nach einem Corona-Sicherheitskonzept (siehe Seite 3!) – im Sinne des Gesetzgebers und der Lebensmittelkontrolle!
- Wir möchten keine Rückschritte und arbeiten daher ausschließlich mit nachhaltigen Verpackungen aus nachwachsenden und recycelten Rohstoffen!
- Boosten und heilen, entdecken und träumen!

Findet Euer Lieblingsmenü! 😊



FEELGOOD MENÜ 29 € pro Person Pro Gruppe kalt ODER warm

BUTTERBREZE

-

KALT - PRO PERSON EINE BOWL MIT TOPPING NACH WAHL

ASIA

Reisnudeln - Salatgurke - Kirschtomate - Süßkartoffel - Sprossen
frischer Koriander - Rotkohl - geröstete Erdnüsse schwarzer - weißer Sesam
*wahlweise marinierte Entenbrust oder veggy Frühlingsrollen

ISRAEL

Fattoush Salat - Humus - Olive Wildreis - Aubergine - Zucchini
frische Blattpetersilie
*wahlweise Schafskäse oder Hähnchenbrustfilet

ITALY

Orrecchiette - getrocknete Tomaten - Oliven - Kapern
Mozzarella - frische Kräuter - Sprossen
*wahlweise Serrano Schinken oder geräucherter Lachs

WARM - PRO GRUPPE EIN GERICHT NACH WAHL UND
PRO PERSON INDIVIDUELLES TOPPING MÖGLICH

ROTES CURRY

saisonales Gemüse - Sprossen - frischer Koriander

PENNE POMODORO

Mozzarella - Kirschtomaten - Rucola

SALBEIGNOCCHI

Blattspinat - Kirschtomaten – Schafskäse

*wahlweise Sesam Chicken | Lachsfilet | Halloumikäse | King Prawns

-

HAUSGEMACHTER KUCHEN

*Die Beilage pro Gast kannst Du immer frei wählen und uns 7 Tage vor der Veranstaltung mitteilen. Ohne Rückmeldung gibt es automatisch die Veggy-Variante.



EASY MENÜ 15 € pro Person

BREZE

-

BAGUETTE NACH WAHL

VEGAN

KNUSPRIGES BAGUETTE Avocado - Sojamilchcreme - Kresse
gegrillte Champignons - Zucchini - Süßkartoffel

VEGETARISCH

KNUSPRIGES BAGUETTE Balsamico - Basilikum-Creme
marinierte Aubergine - Mozzarella - Tomate - Rucola

FLEISCH

KNUSPRIGES BAGUETTE Curry - Ingwer - Creme
marinierte Hähnchenbrust - Chinakohl - Paprika Sojasprossen - frischer Koriander

FISCH

KNUSPRIGES BAGUETTE Meerrettich - Dill - Creme
geräucherter Lachs - Blaukraut - gekochtes Ei

-

SMARTE SWEETS

*Die Baguettes kannst Du immer frei wählen und uns Deine Auswahl 7 Tage vor der Veranstaltung mitteilen. Bis zu 10 Personen kann ein Baguette gewählt werden - ab 10 Personen können 2 Baguettes gewählt werden. Ohne Rückmeldung gibt es automatisch die Veggy-Variante.



CORONA-SICHERHEITSKONZEPT in unserer MyGoodGreens – Küche

Da es momentan keine Indizien dafür gibt, dass Lebensmittel oder Trinkwasser mit der Übertragung des SARS-CoV-2 in Verbindung stehen, müssen unter Ausweitung des Gebrauchs von Schutzausrüstungen wie Mundschutz, Handschuhen und des verstärkten Einsatzes von Desinfektionsmitteln keine zusätzlichen Maßnahmen zur Gewährung der Lebensmittelsicherheit getroffen werden.

Grundsätzlich gelten weiterhin alle Kontrollsysteme (Warenlagerung, Wareneingang, Küchenhygiene, etc.) zur Vermeidung der Entstehung pathogener Mikroorganismen, so wie der Gesetzgeber diese im Küchen- und Produktionsbereich festlegt.

Im Einzelnen achten wir in dieser Zeit gezielt auf die folgenden Aspekte:

- Alle Mitarbeiter der Küche sind nachweislich vom Gesundheitsamt über den erforderlichen Infektionsschutz und ihre Pflichten aufgeklärt worden.
- Die Mitarbeiter unterliegen einer Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht bei bestimmten Erkrankungssymptomen. Diese sind auf bekannte COVID-19 Symptome ausformuliert.
- Jeder vermeidbare Personenkontakt zur Minimierung von Infektionen wird eingehalten.
- Vorportionierte Gerichte werden in nachhaltiger Einmalverpackung und ausschließlich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1,5m an den Kunden ausgeliefert. Zusätzlich ist das Tragen einer Atemschutzmaske bei der Warenübergabe Pflicht.
- Die Beachtung der Nies- und Hustenetikette durch Nutzung von Einwegtaschentüchern (alternativ: Niesen/Husten in die Armbeuge bei gleichzeitigem Abwenden) wird streng eingehalten.
- Es wird auf eine regelmäßige Händereinigung nach vorliegenden Anweisungen und mit den im Personalbereich ausreichend zur Verfügung gestellten Mitteln der Händereinigung, -Desinfektion und -Trocknung geachtet.
- Die Händereinigung erfolgt dabei so oft als möglich, ohne jedoch den Arbeitsfluss und Kundenvorgänge zu unterbrechen.
- Eine intensive Händereinigung ist generell einer Handschuh-Nutzung vorzuziehen.
- Einmalhandschuhe stehen selbstverständlich für Bedarfssituationen bereit. Dazu zählen Intensivreinigungen oder die Reinigung potenziell kontaminierter Gegenstände.