



## Die Kantine Mandala

## Die Gesundheit nicht nur für Ihren Magen

Die vegetarische, fleischlose Nichtraucherkantine Mandala in Hlinsko befindet sich am Kai im Zentrum des historischen Teiles der Stadt mit dem Namen Betlém. Die Betreiber achten auf die Prinzipien der gesunden Nahrung, die Frischheit von vor allem regionalen Rohstoffen und das Kochen mit der Liebe.

Die Kantine bietet 27 Plätze und sie hat immer größere Zahl von zufriedenen Kostgängern.

Eine bunte Nahrung ist für die Kantine eine größere Aufforderung als eine ständige Speisekarte, und deshalb bietet sie ihren Kunden jeden Arbeitstag eine Auswahl von zwei unterschiedlichen Speisen. Sie strebt, dass eine von den Speisen gesunde und rationelle Ernährung und vegetarische Küche ist und die zweite Speise ist eine traditionelle tschechische Speise.

In dem ständigen Angebot ist auch eine Reihe von Back- und Konditorwaren, die man nach traditionellen Rezepten und von traditionellen Rohstoffen zubereitet (z.B. Buchteln, Torten, Nachspeisen von dem Dinkelmehl). Die Kräuter benutzt die Kantine vor allem von ihrem Garten. Zum Trinken bietet man einen leckeren Kaffee, Kräuterbier, Tee u.a. Auf jedem Tisch findet der Kunde immer eine Karaffe mit dem Quellenwasser kostenlos.

Aktuelle Informationen über das Tagesangebot finden Sie auf [www.jidelnamandala.cz](http://www.jidelnamandala.cz), [www.facebook.com/jidelnamandala](https://www.facebook.com/jidelnamandala) oder auf [www.menicka.cz](http://www.menicka.cz)

**Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurde die Nahrungseinrichtung:**

- Die Kantine Mandala



Kontakt:  
Vegetariánská jídelna Mandala  
Budovcovo nábřeží 436  
539 01 Hlinsko  
Tel.: +420 606 434 207  
[www.jidelnamandala.cz](http://www.jidelnamandala.cz)

# Qualität von Hlinecko



Mandala ist eine vegetarische Kantine, wo man auf die Prinzipien der gesunden Nahrung, die Frische von benutzten Rohstoffen und das Kochen mit der Liebe achtet.

Die Kantine funktioniert im Geist der Einheit, des Gleichgewichtes und der Harmonie, das alles versucht das Personal durch das Essen auf ihre Gäste zu übertragen.

Im alltäglichen Angebot fehlen nicht 2 unterschiedliche Speisen und 6 bis 7 frische Back- und Konditorwaren. Alle angebotenen Nachspeisen bereitet man jeden Tag aus dem frischen Dinkelmehl, aus dem glutenfreien Mehl, das von dem Maismehl und Reismehl oder auch einem glutenfreien Buchweizenmehl gebildet wird. Die Speisen bereitet man vor allem von hiesigen traditionellen Zutaten, unter denen Obst und Gemüse, Quark, Pflaumenmus, Mohn, Eier, Nüsse, Mandeln, Rohrucker, Haferflöcken, Hülsenfrüchte, Kartoffeln oder Reis gehören.

Zum Backen von Nachtischen gehört auch der natürliche Sauerteig, den man nach einer traditionellen Rezeptur zubereitet.

Vor allem im Sommer können Sie mit dem gepressten Saft aus Karotten und Apfelsinen oder der roten Rübe mit der Beimischung von anderen Früchten der Region Hlinecko erfrischen.

Der Duft von Fernen, frisches Vollkornmehl, Zutaten mit hoher Qualität, das Kochen mit der Liebe, eine angenehme Milieu und Bedienung – das wird Ihnen gefallen.



Der Katalog von zertifizierten Produkten gibt MAS Hlinecko in der Zusammenarbeit mit der Stadt Hlinsko heraus.

