

# SUPPEN ZUM MITNEHMEN

Im „Suppito“ wird mit Liebe gekocht und die Leidenschaft des reinen Take-away-Lokals gilt der Suppe. Diese sind aber nicht nur sehr fantasievoll gekocht, sondern auch ausgesprochen lecker und gesund: Aus viel frischem, saisonalem Bio-Gemüse und nach den Regeln der chinesischen 5-Elemente-Küche achtet man bei der Zubereitung auf gesunde Ernährung. Die Spezialitäten wie Süßkartoffel-Ingwer-Suppe, die vitaminreiche Rote Rüben-Apfel-Kren- oder die beliebte „Spicy Tomato-Kokos“-Suppe gibt es täglich frisch aus der Terrine und sie wechseln wöchentlich. Mitnehmen kann man die heißen Sachen in umweltfreundlichen Glasflaschen, auf Bestellung liefert das „Suppito“-Team nach Hause oder ins Büro. Für grö-



Feine Suppen und süße Buchweizen-Kokos-Muffins

ßere Anlässe verköstigt der Catering-Service Partys und Feste. Die zwei Besitzerinnen Dr. Andrea Scholdan, eine frühere Ärztin, und Laurence Kölbinger favorisieren gutes, gesundes und ausgewogenes Essen aus Überzeugung und so führt die „Manufaktur für Suppen, Sugos und Süßes“ auch Frühstück, Chilis und Pestos sowie Kuchen und Kompott auf der Speisekarte. Außerdem kann man sich in der Ernährungsberatung mit den fünf Elementen vertraut machen oder in thematischen Kochkursen für Kinder und Erwachsene sein eigenes leckeres Süsspchen kochen lernen. (Suppito, 1060 Wien, Girardigasse 9, Tel. 0664/213 91 09, [www.suppito.at](http://www.suppito.at); Mo-Do 9-19 Uhr)