

1010 Wien

WOCHENMENÜ

06.08-10.08.2018

Dal der Woche: Karotten-Linsen Dal - vegan/glutenfrei

€ 5,5

Montag

× **Chicken-Biryani mit Cashew und Rosinen**
glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß

€ 8,5

× **Fenchel-Kokos-Minz Curry**
vegan/glutenfrei, wirkt kühlend

€ 7,0

× **Erdäpfel-Rauchkäse Suppe**
glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß

€ 4,5

Dienstag

× **Veggie-Biryani mit Cashew und Rosinen**
vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß

€ 8,5

× **Karfiol-Cashew-Chicken Curry**
glutenfrei, reich an Eiweiß

€ 7,5

× **Minz-Gemüse Suppeneintopf**

vegan/glutenfrei, Vitaminbombe und genau richtig für heiße Sommertage

€ 6,0

Mittwoch

**Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund
Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:**

× **Mango-Tofu-Quinoa Pfanne**

vegan/glutenfrei, Tofu senkt den Cholesterinspiegel

€ 8,5

× **Zitronengras-Zucchini Curry mit Bio-Naturreis**
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium

€ 7,5

× **Süßkartoffel-Chili sin Carne**
vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß

€ 7,0

Donnerstag

× **Orientalische-Grillgemüse Bulgur Pfanne**
vegan, reich an Vitamin B

€ 7,5

× **Grünes-Karfiol Curry**
vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen

€ 7,0

× **Paprika Letscho**
vegan/glutenfrei, reich an Magnesium

€ 6,5

Freitag

× **Orientalische-Grillgemüse Bulgur Pfanne**
vegan, reich an Vitamin B

€ 7,5

× **Tomaten-Beef Curry**
glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor

€ 7,5

× **Broccoli-Fenchel Curry**
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium und Vitamin A

€ 7,0

Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Teil-Zertifizierung der Austria Bio Garantie. Information über Allergene erhaltet du bei unserem geschulten Team im 12.