

Montag	<b>×Chicken-Biryani mit Cashew und Rosinen</b> glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	<b>×Fenchel-Kokos-Minz Curry</b> vegan/glutenfrei, wirkt kühlend	€ 7,5
	<b>×Erdäpfel-Rauchkäse Suppe</b> glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
Dienstag	<b>×Veggie-Biryani mit Cashew und Rosinen</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	<b>×Karfiol-Cashew-Chicken Curry</b> glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 8,5
	<b>×Minz-Gemüse Suppeneintopf</b> vegan/glutenfrei, Vitaminbombe und genau richtig für heiße Sommertage	€ 6,0
Mittwoch	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund            Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	<b>×Mango-Tofu-Quinoa Pfanne</b> vegan/glutenfrei, Tofu senkt den Cholesterinspiegel	€ 8,5
	<b>×Zitronengras-Zucchini Curry mit Bio-Naturreis</b> vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 8,5
	<b>×Süßkartoffel-Chili sin Carne</b> vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	<b>×Chili con Carne-Beef-Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium	€ 7,5
	<b>×Grünes-Karfiol Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 7,5
	<b>×Paprika Letscho</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 7,0
Freitag	<b>×Süßkartoffel-Gemüse-Vollkornlasagne</b> vegetarisch, enthält Kalium und Vitamin B	€ 7,5
	<b>×Tomaten-Beef Curry</b> glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	<b>×Karotten-Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 6,5

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