

Montag	×Chicken-Biryani mit Cashew und Rosinen glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 7,5
	×Fenchel-Kokos-Minz Curry vegan/glutenfrei, wirkt kühlend	€ 6,5
	×Erdäpfel-Rauchkäse Suppe glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 4,5
Dienstag	×Veggie-Biryani mit Cashew und Rosinen vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 7,5
	×Karfiol-Cashew-Chicken Curry glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
	×Minz-Gemüse Suppeneintopf vegan/glutenfrei, Vitaminbombe und genau richtig für heiße Sommertage	€ 5,0
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	€ 7,5
	×Zitronengras-Zucchini Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 7,5
	×Süßkartoffel-Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 6,0
Donnerstag	×Chili con Carne-Beef-Vollkornlasagne mit Bio-Rind, enthält Kalium	€ 7,2
	×Grünes-Karfiol Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 6,5
	×Paprika Letscho vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 6,0
Freitag	×Süßkartoffel-Gemüse-Vollkornlasagne vegetarisch, enthält Kalium und Vitamin B	€ 7,2
	×Tomaten-Beef Curry glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 7,5
	×Karotten-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5