

Montag	× <b>Tofu-Brokkoli-Couscous Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	
	× <b>Mangold-Gemüse Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Beta-Carotin	
	× <b>Zitronengras-Kokos Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Magnesium	
Dienstag	× <b>Tofu-Brokkoli-Couscous Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	
	× <b>Tandoori Chicken Curry</b>	€ 8,5
	glutenfrei/laktosefrei, reich an Vitamin C5	
	× <b>Rote Rüben - Kokos Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	
Mittwoch	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	× <b>Dinkelreis-Schmorfenchel-Orangen Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	
	× <b>Süßkartoffel-Mandel Curry mit Bio-Naturreis</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eisen und Zink	
	× <b>Räuchertofu-Chili sin Carne</b>	€ 7,0
	vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	
Donnerstag	× <b>Brokkoli-Rauchkäse Beef Vollkornlasagne</b>	€ 7,5
	mit Bio-Rind, enthält Kalium und Eiweiß	
	× <b>Sweet Mango-Kokos Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A	
	× <b>Karotten-Ingwer Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen	
Freitag	× <b>Spinat-Feta Vollkornlasagne</b>	€ 7,5
	vegetarisch, enthält Kalium und Vitamin A-C	
	× <b>Paprika-Beef Curry</b>	€ 8,5
	glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Zink	
	× <b>Chana-Erbesen Linsen Dal</b>	€ 6,0
	vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	