

Montag	<b>× Tofu-Brokkoli-Couscous Pfanne</b> vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Mangold-Gemüse Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Beta-Carotin	€ 6,5
	<b>× Zitronengras-Kokos Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Magnesium	€ 4,5
Dienstag	<b>× Tofu-Brokkoli-Couscous Pfanne</b> vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Tandoori Chicken Curry</b> glutenfrei/laktosefrei, reich an Vitamin C5	€ 7,0
	<b>× Rote Rüben - Kokos Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 4,5
Mittwoch	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund            Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	<b>× Dinkelreis-Schmorfenchel-Orangen Pfanne</b> vegan, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 7,5
	<b>× Süßkartoffel-Mandel Curry mit Bio-Naturreis</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eisen und Zink	€ 7,5
	<b>× Räuchertofu-Chili sin Carne</b> vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß & Aminosäuren	€ 6,5
Donnerstag	<b>× Brokkoli-Rauchkäse Beef Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium und Eiweiß	€ 7,2
	<b>× Sweet Mango-Kokos Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A	€ 6,5
	<b>× Karotten-Ingwer Suppe</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen	€ 4,5
Freitag	<b>× Spinat-Feta Vollkornlasagne</b> vegetarisch, enthält Kalium und Vitamin A-C	€ 7,2
	<b>× Paprika-Beef Curry</b> glutenfrei/laktosefrei, mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Zink	€ 7,5
	<b>× Chana-Erbesen Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5