

Montag	<b>× Ruccola-Walnuss-Bulgur Pfanne</b> vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 8,5
	<b>× Fenchel-Kale Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Beta-Carotin	€ 7,5
	<b>× Ingwer-Kürbis Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Magnesium	€ 5,0
Dienstag	<b>× Ruccola-Walnuss-Bulgur Pfanne</b> vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 8,5
	<b>× Erdnuss-Chicken Curry</b> glutenfrei/laktosefrei, reich an Vitamin C5	€ 8,5
	<b>× Kichererbsen-Karotten Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 5,0
Mittwoch	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund            Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	<b>× Berglinsen-Schmorkürbis-Kürbiskern Pfanne</b> vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	<b>× Cashew-Melanzani Curry mit Bio-Naturreis</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eisen und Zink	€ 8,5
	<b>× Quinoa-Spinat Chili sin Carne</b> vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß & Aminosäuren	€ 7,0
Donnerstag	<b>× Bolognese Beef Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium & Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Mango-Lime Gemüse Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A	€ 8,5
	<b>× Sellerie-Apfel Suppe</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen	€ 5,0
Freitag	<b>× Rote Linsen-Feta Vollkornlasagne</b> vegetarisch, enthält Kalium & Vitamin A-C	€ 7,5
	<b>× Hokkaido-Beef Curry</b> glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	<b>× Ginger-Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 6,0