

1010 WIEN

WOCHENMENÜ

05.11. – 09.11.2018

Dal der Woche: Mandel-Linsen Dal vegan/glutenfrei € 5,5

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Couscous-Dörrobst Feta Pfanne vegetarisch, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Fenchel-Orangen-Kokos Curry vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 7,0
	× Pilz-Sauerrahm Suppe laktosefrei/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
Dienstag	× Couscous-Dörrobst Feta Pfanne vegetarisch, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Garam Masala Chicken Curry laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,5
	× Karfiol-Quinoa Suppe vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 5,0
Mittwoch	Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:	
	× Quinoa-Kale-Walnuss Pfanne vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	× Brokkoli-Kokos Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 7,5
	× Borlotti Bohnen-Grünkohl Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	× Bulgur-Schmorgemüse Pfanne vegan, gute Quelle für Aminosäuren	€ 7,5
	× Gelbes Linsen-Gemüse Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 7,5
	× Hokkaidokürbis-Pastinaken Suppe vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 5,0
Freitag	× Bulgur-Schmorgemüse Pfanne vegan, gute Quelle für Aminosäuren	€ 7,5
	× Tofu-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Mandel-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 5,5