

1020

# WOCHENMENÜ

05.11. - 09.11.2018

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	<b>× Couscous-Dörrobst-Feta Pfanne</b> vegetarisch, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	<b>× Fenchel-Orangen-Kokos Curry</b> vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 7,5
	<b>× Pilz-Sauerrahm Suppe</b> laktosefrei/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
Dienstag	<b>× Couscous-Dörrobst-Feta Pfanne</b> vegan, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	<b>× Garam Masala-Chicken Curry</b> laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 8,5
	<b>× Karfiol-Quinoa 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>× Quinoa-Kale-Walnuss Pfanne</b> vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	<b>× Brokkoli-Kokos Curry mit Bio-Naturreis</b> vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 8,5
	<b>× Borlotti Bohnen-Grünkohl Chili sin Carne</b> vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	<b>× Bolognese-Beef Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium	€ 7,5
	<b>× Gelbes Linsen-Gemüse Curry</b> vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 8,5
	<b>× Hokkaidokürbis-Pastinaken Suppe</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 5,0
Freitag	<b>× Grünkohl-Feta Vollkornlasagne</b> vegetarisch, enthält Kalium & Vitamin B	€ 7,5
	<b>× Tofu-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis</b> vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 8,5
	<b>× Mandel-Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 5,5