

1010 WIEN

# WOCHENMENÜ

03.12 - 07.12.2018

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

**Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!**

<b>Montag</b>	<b>× Power Gemüse-Quinoa Pfanne</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	<b>× Ceylon-Zimt Gemüse Curry</b> vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 7,0
	<b>× Kartoffel-Rahm Suppe</b> vegetarisch/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
<b>Dienstag</b>	<b>× Power Gemüse-Quinoa Pfanne</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	<b>× Chicken Satay Curry</b> laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Kohlrabi-Kokoscreme Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 5,0
<b>Mittwoch</b>	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	<b>× Pilz-Kräuter Vollkorncouscous Pfanne</b> vegan, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	<b>× Kurkuma-Kürbis Curry mit Bio-Naturreis</b> vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 7,5
	<b>× Fenchel-Orangen Chili sin Carne</b> vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
<b>Donnerstag</b>	<b>× Winter-Beef Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium & Vitamin B	€ 8,5
	<b>× Karfiol-Kokos Curry</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 7,0
	<b>× Bunter Bohnen-Kokos-Gemüse Eintopf</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 6,5
<b>Freitag</b>	<b>× Indian Biryani Pfanne</b> vegan/glutenfrei, enthält Kalium & Vitamin B	€ 7,5
	<b>× Pak Choi-Kokos-Thai Curry mit Rotem Reis</b> vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	<b>× Pilz-Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5