

1020

WOCHENMENÜ

03.12. - 07.12.2018

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

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