

Follow us on Instagram @karmafood\_vie

KLOSTERNEUBURG

# WOCHENMENÜ

03.12. - 07.12.2018

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	<b>× Power Gemüse-Quinoa Pfanne</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Ceylon-Zimt Gemüse Curry</b> vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 6,5
	<b>× Kartoffel-Rahm Suppe</b> vegetarisch/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 4,5
Dienstag	<b>× Power Gemüse-Quinoa Pfanne</b> vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 7,5
	<b>× Chicken Satay Curry</b> laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
	<b>× Kohlrabi-Kokoscreme Suppe</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 4,5
Mittwoch	<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	€ 7,5
	<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	€ 6,0
Donnerstag	<b>× Winter-Beef Vollkornlasagne</b> mit Bio-Rind, enthält Kalium und Vitamin B	€ 7,2
	<b>× Karfiol-Kokos Curry</b> vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 6,5
	<b>× Bunter Bohnen-Kokos-Gemüse Eintopf</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 6,0
Freitag	<b>× Indian Biryani Pfanne</b> vegan/glutenfrei, enthält Kalium und 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	€ 7,5
	<b>× Pilz-Linsen Dal</b> vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5