

1020

# WOCHENMENÜ

07.01. - 11.01.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	<b>× Brokkoli-Couscous-Humus Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	
	<b>× Ananas-Veggie Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	
	<b>× Knoblauch-Creme Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	
Dienstag	<b>× Brokkoli-Couscous-Humus Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	
	<b>× Butter-Chicken Curry</b>	€ 8,5
	glutenfrei, reich an Eiweiß	
	<b>× Karotten-Chili Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	
Mittwoch	<b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b>	
	<b>× Karfiol-Kurkuma-Reis, Avocado, Koriander &amp; Lime</b>	€ 8,5
	vegan, glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	
	<b>× Peanutbutter-Kokos Curry mit Bio-Naturreis</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	
	<b>× Kidney Bohnen-Masala-Chili sin Carne</b>	€ 7,0
	vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	
Donnerstag	<b>× Basilikum-Beef Vollkornlasagne</b>	€ 8,5
	mit Bio-Rind, enthält Eisen & Ballaststoffe	
	<b>× Kochbananen-Kokos Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	
	<b>× Thai-Kokos-Gemüse Suppeneintopf</b>	€ 7,5
	vegan, glutenfrei, reich an Magnesium	
Freitag	<b>× Cranberry-Walnuss-Biryani Pfanne</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B	
	<b>× Lemongras-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	
	<b>× Minz-Linsen Dal</b>	€ 6,0
	vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	