

1010 WIEN

WOCHENMENÜ 11.02. - 15.02.2019

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

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Schmorgemüse-Quinoa-Humus Bowl vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Tikka Masala-Brokkoli-Gemüse Curry vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 7,0
	× Karfiol-Rauchkäse Suppe vegetarisch/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
Dienstag	× Schmorgemüse-Quinoa-Humus Bowl vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Butter-Chicken Curry glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,5
	× Erdnussbutter-Kürbis Suppe vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor	€ 5,0
Mittwoch	Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:	
	× Orientalische Rotkraut-Süßkartoffel-Quinoa Bowl vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	× Tandoori-Veggie Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 7,5
	× Spicy Feuerbohnen-Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	× Rote Rüben-Beef Vollkornlasagne mit Bio-Rind, enthält Kalium	€ 8,5
	× Erdnuss-Lime-Veggie Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 7,0
	× Afghanischer Gemüse Suppeneintopf vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 6,5
Freitag	× Paneer-Lime Biryani Pfanne glutenfrei, enthält Kalium & Vitamin B	€ 8,5
	× Tofu Kokos-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 8,5
	× Ingwer-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	€ 5,5