

1020

# WOCHENMENÜ 11.02.-15.02.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	<b>× Schmorgemüse-Quinoa-Humus Bowl</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Ballaststoffen	
	<b>× Tikka Masala-Brokkoli-Gemüse Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	
	<b>× Karfiol-Rauchkäse Suppe</b>	€ 5,0
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß	
Dienstag	<b>× Schmorgemüse-Quinoa-Humus Bowl</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Ballaststoffen	
	<b>× Butter-Chicken Curry</b>	€ 8,5
	glutenfrei, reich an Eiweiß	
	<b>× Erdnussbutter-Kürbis 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>× Orientalische Rotkraut-Süßkartoffel-Quinoa Bowl</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	
	<b>× Tandoori-Veggie Curry mit Bio-Naturreis</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	
	<b>× Spicy Feuerbohnen-Chili sin Carne</b>	€ 7,0
	vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	
Donnerstag	<b>× Rote Rüben-Beef Vollkornlasagne</b>	€ 8,5
	mit Bio-Rind, enthält Kalium	
	<b>× Erdnuss-Lime-Veggie Curry</b>	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	
	<b>× Afghanischer Gemüse Suppeneintopf</b>	€ 7,0
	vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	
Freitag	<b>× Paneer-Lime-Biryani</b>	€ 8,5
	glutenfrei, enthält Kalium & Vitamin B	
	<b>× Tofu Kokos-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis</b>	€ 8,5
	vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	
	<b>× Ingwer-Linsen Dal</b>	€ 5,5
	vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	