

Follow us on Instagram @karmafood_vie

KLOSTERNEUBURG

WOCHENMENÜ

18.02.-22.02.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

| | | |
|------------|---|-------|
| Montag | × Melanzani-Tahini-Vollkorncouscous Bowl | € 7,5 |
| | vegan, reich an Magnesium und Eiweiß | |
| | × Mangold-Kokos Curry | € 6,5 |
| | vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien | |
| | × Paprika-Harissa Suppe | € 4,5 |
| | vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß | |
| Dienstag | × Melanzani-Tahini-Vollkorncouscous Bowl | € 7,5 |
| | vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß | |
| | × Spicy Ginger-Chicken Curry | € 7,5 |
| | laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß | |
| | × Sellerie-Apfel Suppe | € 4,5 |
| | vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor | |
| Mittwoch | Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt: | |
| | × Orientalische Rotkraut-Süßkartoffel-Quinoa Bowl | € 7,5 |
| | vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium | |
| | × Kefir-Lime-Veggie Curry mit Bio-Naturreis | € 7,5 |
| | vegan/glutenfrei, reich an Kalzium | |
| | × Tofu-Quinoa-Chili sin Carne | € 6,5 |
| | vegan/glutenfrei, mit Bio-Tofu, reich an Eiweiß | |
| Donnerstag | × Mama Masala-Beef Vollkornlasagne | € 7,5 |
| | mit Bio-Rind, enthält Kalium und Vitamin B | |
| | × Ceylon Zimt-Gemüse Curry | € 6,5 |
| | vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor | |
| | × Sauerkraut-Speck Suppeneintopf | € 6,5 |
| | glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß | |
| Freitag | × Sultaninen-Mandel-Biryani Bowl | € 7,5 |
| | vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B | |
| | × Cashew-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis | € 7,5 |
| | vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor | |
| | × Karotten-Linsen Dal | € 5,5 |
| | vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß | |