

1010 WIEN

WOCHENMENÜ 11.03. – 15.03.2019

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

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Tofu-Brokkoli-Bulgur Pfanne vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 8,5
	× Mangold-Gemüse Curry vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Beta-Carotin	€ 7,0
	× Ingwer-Kokos Suppe vegan/glutenfrei, gute Quelle für Magnesium	€ 5,0
Dienstag	× Tofu-Brokkoli-Bulgur Pfanne vegan, reich an Vitamin B & Eiweiß	€ 8,5
	× Tandoori Chicken Curry glutenfrei/laktosefrei, reich an Vitamin C5	€ 7,5
	× Rote Rüben-Kokos 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:	
	× Dinkelreis-Schmorfenichel-Orangen Pfanne vegan, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	× Süßkartoffel-Mandel Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eisen und Zink	€ 7,5
	× Räuchertofu-Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß & Aminosäuren	€ 7,0
Donnerstag	× Brokkoli-Rauchkäse Beef Vollkornlasagne mit Bio-Rind, enthält Kalium und Eiweiß	€ 8,5
	× Sweet Paprika-Kokos Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A	€ 7,0
	× Karotten-Ingwer Suppe vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen	€ 5,0
Freitag	× Indian Biryani Bowl vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B	€ 8,5
	× Melanzani Thai Curry mit Rotem Reis vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	× Chana-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5