

1070 WIEN

# WOCHENMENÜ 11.03. – 15.03.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

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