

Follow us on Instagram @karmafood_vie

1010

WOCHENMENÜ 15.04.-19.04.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

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

Montag **×Walnuss-Feta-Linsen Bowl** € 8,5
vegan/glutenfrei (Feta ist optional), reich an Magnesium und Ballaststoffen

×Koriander-Limetten Gemüse Curry € 7,0
vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien

×Kartoffel-Rote Rüben Suppe € 5,0
vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß

Dienstag **×Walnuss-Feta-Linsen Bowl** € 8,5
vegan/glutenfrei (Feta ist optional), reich an Magnesium und Ballaststoffen

×Sweet Ananas Chicken Curry € 7,5
laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß

×Polenta-Maiscreme Suppe € 5,0
vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor

Mittwoch **Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:**

×Berglinsen-Schmorkürbis-Kürbiskern Bowl € 8,5
vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium

×Brokkoli-Mandel Gemüse Curry mit Bio-Naturreis € 7,5
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium

×Quinoa-Fleischtomaten-Basilikum Chili sin Carne € 7,0
vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß

Donnerstag **×Salsa-Beef Vollkornlasagne** € 8,5
mit Bio-Rind, enthält Kalium

×Kokos-Mangold Curry € 7,0
vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen

×Gemüse-Tortellini Suppeneintopf € 7,0
vegetarisch, reich an Magnesium

Freitag **×Minz-Paneer-Biryani** € 8,5
vegetarisch/glutenfrei, enthält Kalium & Vitamin B

×Tofu-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis € 8,5
vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, reich an Vitamin B und Ballaststoffen

×Rote Rüben-Linsen Dal € 5,5