

Follow us on Instagram @karmafood_vie

1020

WOCHENMENÜ 15.04.-19.04.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	×Walnuss-Feta-Linsen Bowl	€ 8,5
	vegan/glutenfrei (Feta ist optional), reich an Magnesium und Ballaststoffen	
	×Koriander-Limetten Gemüse Curry	€ 7,5
	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	€ 8,5
	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	€ 8,5
	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	€ 7,5
	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	€ 6,0
	vegan/glutenfrei, reich an Magnesium	