

Follow us on Instagram @karmafood_vie

1070

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 € 7,0 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 vegan/glutenfrei, reich an Magnesium