

Follow us on Instagram @karmafood_vie

1010

WOCHENMENÜ 13.05.-17.05.2019

Dal der Woche: Mangold-Linsen Dal (vegan/glutenfrei)

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Quinoa-Steinpilz Tortellini Bowl vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	× Zucchini-Koriander Gemüse Curry vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	€ 7,0
	× Tomaten-Feta-Basilikum Suppe vegan/glutenfrei (Feta optional), gute Quelle für Eiweiß	€ 5,0
Dienstag	× Quinoa-Steinpilz-Tortellini Bowl vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	× Sweet Chili Chicken Curry laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,5
	× Bärlauchcremesuppe 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:	
	× Karfiol-Kurkuma Reis, Avocado, Koriander & Lime vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	€ 8,5
	× Orangen-Mandel-Kokos Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 7,5
	× Mais-Pintobohnen Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	× Wildkräuter-Beef Vollkornlasagne mit Bio-Rind, enthält Kalium und Vitamin B	€ 8,5
	× Peanut-Mango-Kokos Curry vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 7,5
	× Spargel-Zitronen Bulgur Eintopf vegan, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 7,0
Freitag	× Bärlauch-Limetten Biryani vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B	€ 8,5
	× Sesam Tofu-Thai Curry mit Rotem Reis vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	× Mangold-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 5,5