

1020

WOCHENMENÜ 13.05.-17.05.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Quinoa-Steinpilz Tortellini Bowl	€ 8,5
	vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	
	× Zucchini-Koriander Gemüse Curry	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien	
	× Tomaten-Feta-Basilikum Suppe	€ 5,0
	vegan/glutenfrei (Feta optional), gute Quelle für Eiweiß	
Dienstag	× Quinoa-Steinpilz-Tortellini Bowl	€ 8,5
	vegan, reich an Magnesium und Eiweiß	
	× Sweet Chili Chicken Curry	€ 8,5
	laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	
	× Bärlauchcremesuppe	€ 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:	
	× Karfiol-Kurkuma Reis, Avocado, Koriander & Lime	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium	
	× Orangen-Mandel-Kokos Curry mit Bio-Naturreis	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	
	× Mais-Pintobohnen Chili sin Carne	€ 7,0
	vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß	
Donnerstag	× Wildkräuter-Beef Vollkornlasagne	€ 8,5
	mit Bio-Rind, enthält Kalium und Vitamin B	
	× Peanut-Mango-Kokos Curry	€ 7,5
	vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	
	× Spargel-Zitronen Bulgur Eintopf	€ 7,0
	vegan, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	
Freitag	× Bärlauch-Limetten Biryani	€ 8,5
	vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B	
	× Sesam Tofu-Thai Curry mit Rotem Reis	€ 8,5
	vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	
	× Mangold-Linsen Dal	€ 6,0
	vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	