

1070

# WOCHENMENÜ 13.05.-17.05.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

|            |   |       |
|------------|---|-------|
| Montag     | <b>× Quinoa-Steinpilz Tortellini Bowl</b>   | € 8,5 |
|            | vegan, reich an Magnesium und Eiweiß  |       |
|            | <b>× Zucchini-Koriander Gemüse Curry</b>  | € 7,0 |
|            | vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien   |       |
|            | <b>× Tomaten-Feta-Basilikum Suppe</b>   | € 5,0 |
|            | vegan/glutenfrei (Feta optional), gute Quelle für Eiweiß  |       |
| Dienstag   | <b>× Quinoa-Steinpilz-Tortellini Bowl</b>   | € 8,5 |
|            | vegan, reich an Magnesium und Eiweiß  |       |
|            | <b>× Mangold-Linsen Dal</b>   | € 5,5 |
|            | vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß   |       |
|            | <b>× Bärlauchcremesuppe</b>   | € 5,0 |
|            | vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor   |       |
| Mittwoch   | <b>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</b> |       |
|            | <b>× Karfiol-Kurkuma Reis, Avocado, Koriander &amp; Lime</b>  | € 8,5 |
|            | vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium  |       |
|            | <b>× Orangen-Mandel-Kokos Curry mit Bio-Naturreis</b>   | € 7,5 |
|            | vegan/glutenfrei, reich an Kalzium  |       |
|            | <b>× Mais-Pintobohnen Chili sin Carne</b>   | € 7,0 |
|            | vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß   |       |
| Donnerstag | <b>× Mangold-Linsen Dal</b>   | € 5,5 |
|            | vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B  |       |
|            | <b>× Peanut-Mango-Kokos Curry</b>   | € 7,5 |
|            | vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor   |       |
|            | <b>× Spargel-Zitronen Bulgur Eintopf</b>  | € 7,0 |
|            | vegan, reich an Ballaststoffen und Eiweiß   |       |
| Freitag    | <b>× Bärlauch-Limetten Biryani</b>  | € 8,5 |
|            | vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B  |       |
|            | <b>× Sesam Tofu-Thai Curry mit Rotem Reis</b>   | € 8,5 |
|            | vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor                                    |       |
|            | <b>× Mangold-Linsen Dal</b>   | € 5,5 |
|            | vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß  |       |