

1010 WIEN

# WOCHENMENÜ 10.06.-14.06.2019

**Dal der Woche: Kurkuma-Linsen Dal** vegan/glutenfrei € 5,5

**Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!**

**Montag** × **Schönen Feiertag!**

**Dienstag** × **Rote Reis-Limetten-Zucchini-Tahini Bowl** € 8,5  
vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß

× **Satay Chicken Curry** € 7,5  
laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß

× **Karotten-Kokos 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:**

× **Mango-Tofu-Quinoa Bowl** € 8,5  
vegan/glutenfrei, Tofu senkt den Cholesterinspiegel

× **Fenchel-Chili-Kokos Curry mit Bio-Naturreis** € 7,5  
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium

× **Tomaten-Bulgur Chili sin Carne** € 7,0  
vegan, reich an Eiweiß

**Donnerstag** × **Spinat-Feta-Beef Vollkornlasagne** € 8,5  
mit Bio-Rind, enthält Eisen & Ballaststoff

× **Spicy Ananas-Kokos Curry** € 7,0  
vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen

× **Steinpilz-Tortellini Suppeneintopf** € 7,0  
vegan, reich an Magnesium

**Freitag** × **Mandel-Ginger-Biryani Bowl** € 8,5  
vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B

× **Kokos-Kürbis Thai Curry mit Rotem Reis** € 8,5  
vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor

× **Kurkuma-Linsen Dal** € 5,5  
vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß