

1020

WOCHENMENÜ 10.06.-14.06.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag	× Schönen Feiertag!	
Dienstag	× Rote Reis-Limetten-Zucchini-Tahini Bowl vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß	€ 8,5
	× Satay-Chicken Curry laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß	€ 8,5
	× Karotten-Kokos Suppe 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:	
	× Mango-Tofu-Quinoa Bowl vegan/glutenfrei, Tofu senkt den Cholesterinspiegel	€ 8,5
	× Fenchel-Chili-Kokos Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, reich an Kalzium	€ 8,5
	× Tomaten-Bulgur-Chili sin Carne vegan, reich an Eiweiß	€ 7,0
Donnerstag	× Spinat-Feta-Beef Vollkornlasagne mit Bio-Rind, enthält Eisen & Ballaststoffe	€ 8,5
	× Spicy Ananas-Kokos Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen	€ 7,5
	× Steinpilz-Tortellini Suppeneintopf vegan, reich an Magnesium	€ 7,0
Freitag	× Mandel-Ginger-Biryani Bowl vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B	€ 8,5
	× Kokos-Kürbis Thai Curry mit Rotem Reis vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor	€ 8,5
	× Kurkuma-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß	€ 6,0