

1070 WIEN

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 |
| | × Kurkuma-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß | € 5,5 |
| | × 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 | € 7,5 |
| | × Tomaten-Bulgur Chili sin Carne vegan, reich an Eiweiß | € 7,0 |
| Donnerstag | × Kurkuma-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß | € 5,5 |
| | × Spicy Ananas-Kokos Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B und Ballaststoffen | € 7,0 |
| | × 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 | € 5,5 |