

WOCHENMENÜ 16.04.-20.04.2018

Karma Bowl: Hummus, Kurkuma-Karfiol, Edamame Beans & Kräuterbulgur € 7,5

Montag **×Couscous-Sellerie-Cremechampignon Pfanne** € 7,2
vegan, enthält Eisen, Zink & Magnesium

×Ceylon-Zimt Gemüse Curry € 6,5
vegan/glutenfrei, enthält Kalium, Mangan & Zink

×Süßkartoffel-Kokos Chili Suppe € 4,5
vegan/glutenfrei, sorgt für einen Immunboost

Dienstag **×Couscous-Sellerie-Cremechampignon Pfanne** € 7,2
vegan, enthält Eisen, Zink & Magnesium

×Satay-Erdnuss-Chicken Curry € 7,0
laktosefrei/glutenfrei, reich an wertvollen Aminosäuren

×Apfel-Lauch Suppe € 4,5
vegan/glutenfrei, enthält wichtige Ballaststoffe

Mittwoch

**Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund
Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:**

×Erdäpfel-Kurkuma-Kraut Bulgur Pfanne € 7,5
vegan, großartiger Kalium- & Phosphorlieferant

× Paneer-Korma Gemüse Curry mit Bio-Naturreis € 7,5
vegetarisch/glutenfrei, enthält Kalzium & Kalium

× Quinoa-Kichererbsen Chili Eintopf € 6,0
vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B2 & Magnesium

Donnerstag **×Birnen-Beef Vollkornlasagne** € 7,2
mit Bio-Rind, enthält Vitamin C & Eiweiß

×Fruchtiges Mango-Gemüse Curry € 6,5
vegan/glutenfrei, perfekte Dosis an Vitamin C & Folsäure

×Fenchel-Orangen Suppe € 4,5
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium und Vitamin A

Freitag **×Zucchini-Gemüse Mozzarella Vollkornlasagne** € 7,2
vegetarisch, enthält Kalzium, Eisen & Magnesium

×Knoblauch-Rahm Beef Curry € 7,5
*mit Bio-Rind, glutenfrei,
enthält wichtige Aminosäuren & liefert Eiweiß*

×Rote Rüben Linsen Dal € 5,5
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium, Eisen & Phosphor



Wir garantieren unsere Bio-Qualität durch die Teil-Zertifizierung der Austria Bio Garantie. Information über Allergene erhaltet du bei unserem geschulten Team im 12.