

WOCHENMENÜ WIEN 14.05.-18.05.2018

Dal der Woche: Koriander-Sesam Dal *vegan/glutenfrei* € 5,5

Montag **× Couscous-Grillgemüse-Walnuss Pfanne** € 7,5
vegan/glutenfrei, voller Vitamin B, Magnesium und Zink

× Süßkartoffel-Broccoli-Gemüse Curry € 6,5
vegan/glutenfrei, enthält Eisen & Kalzium

× Erdnussbutter-Kokos-Sellerie Suppe € 4,5
vegan/glutenfrei, Sellerie ist eine Quelle für Vitamin A-E

Dienstag **× Couscous-Grillgemüse-Walnuss Pfanne** € 7,5
vegan/glutenfrei, voller Vitamin B, Magnesium und Zink

× Cashew-Chicken-Curry € 7,5
glutenfrei, mit Phenolsäuren -> senkt den Cholesterinspiegel

× Erdäpfel-Karfiol-Kurkuma Suppe € 4,5
vegan/glutenfrei, Karfiol ist ein Lieferant für Ballaststoffe

Mittwoch

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

× Chili-Lauch-Champignon-Quinoa Pfanne € 8,5
vegan/glutenfrei versorgt mit einer Dosis Kalium & Kupfer

× Fruchtiges-Zitronen-Gemüse-Curry mit Bio-Naturreis € 7,5
vegan/glutenfrei, enthält Zink & ätherische Öle

× Quinoa-Chili sin Carne € 7,0
vegan/glutenfrei, mit viel Eisen & Proteinen

Donnerstag **× Orientalische-Couscous-Feta Pfanne** € 7,5
vegetarisch, voller Vitamin B, Magnesium und Zink

× Grünes-Erbesen-Minz-Gemüse Curry € 7,5
vegan/glutenfrei, senkt den Cholesterinspiegel

× Minestrone (optional mit Parmesan) € 5,5
vegan, liefert Phosphor

Freitag **× Orientalische-Couscous-Feta Pfanne** € 7,5
vegetarisch, voller Vitamin B, Magnesium und Zink

× Sweet-Chili-Beef Curry € 7,5
glutenfrei, enthält Kalium & Eisen

× Würziges-Masala-Gemüse Curry € 5,5
vegan/glutenfrei, mit Magnesium & Vitamin C



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