

WOCHENMENÜ

09.07-13.07.2018

Dal der Woche: Zucchini-Linsen Dal - vegan/glutenfrei		€ 5,5
Montag	<p>× Bulgur-Kurkuma-Chicken Pfanne Kurkuma hat eine entzündungshemmende Wirkung</p> <p>× Satay-Kokos-Gemüse Curry vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Vitamin B</p> <p>× Gurken-Basilikum Kaltschale vegan/glutenfrei, gute Quelle für Zink</p>	<p>€ 7,5</p> <p>€ 6,5</p> <p>€ 5,0</p>
Dienstag	<p>× Bulgur-Kurkuma-Grillgemüse Pfanne vegan, Kurkuma hat eine entzündungshemmende Wirkung</p> <p>× Mango-Chicken Curry glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß</p> <p>× Paprika-Zucchini Suppe vegan/glutenfrei, reich an Kalzium</p>	<p>€ 7,5</p> <p>€ 7,0</p> <p>€ 4,5</p>
Mittwoch	<p>Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:</p> <p>× Nuss-Ruccola-Gemüse-Couscous Pfanne € 8,5 vegan/ mit Dinkel-Vollkorn-Couscous/ Nüsse enthalten viele wertvolle Fettsäuren</p>	
	<p>× Limetten-Gemüse Curry mit Bio-Naturreis vegan/glutenfrei, gute Quelle für Vitamin C</p> <p>× Seidentofu-Chili sin Carne vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß</p>	<p>€ 7,5</p> <p>€ 7,0</p>
Donnerstag	<p>× Tomaten-Parmesan-Bulgur Pfanne vegetarisch, reich an Vitamin B und Phosphor</p> <p>× Broccoli-Räuchertofu-Gemüse Curry vegan/glutenfrei, reich an Vitamin B</p> <p>× Mango-Kichererbsen-Kokos Kaltschale vegan, reich an Ballaststoffen</p>	<p>€ 7,5</p> <p>€ 6,5</p> <p>€ 5,0</p>
Freitag	<p>× Tomaten-Parmesan-Bulgur Pfanne vegetarisch, reich an Vitamin B und Phosphor</p> <p>× Paprika-Beef Curry glutenfrei/mit Bio-Rind, gute Quelle für Eiweiß und Magnesium</p> <p>× Zucchini-Linsen Dal vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß</p>	<p>€ 7,5</p> <p>€ 7,5</p> <p>€ 5,5</p>



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