

WOCHENMENÜ 11.06.-15.06.2018

Dal der Woche: Kefir-Linsen Dal - <i>vegan/glutenfrei</i>		€ 5,5
Montag	×Bunte-Veggie-Quinoa-Humus Pfanne <i>vegan/glutenfrei, gute Quelle für Ballaststoffe und Vitamin B</i>	€ 7,5
	×Cashew-Gemüse Curry <i>vegan/glutenfrei, enthält Magnesium</i>	€ 6,5
	×Kokos-Gemüsesuppe mit Birnen & Ziegenkäse <i>vegetarisch/glutenfrei, voller Eiweiß und Eisen</i>	€ 4,5
Dienstag	×Bunte-Veggie-Quinoa-Humus Pfanne <i>vegan/glutenfrei, gute Quelle für Ballaststoffe und Vitamin B</i>	€ 7,5
	×Chicken-Satay Curry <i>glutenfrei/mit Erdnussbutter, enthält Eiweiß und Vitamin B</i>	€ 7,5
	×Gazpacho <i>vegan/glutenfrei, liefert Kalium und Carotin</i>	€ 5,0
Mittwoch	Doctor's Dish of the Week, von unserem Freund Dr. Christian Matthai für euch zusammengestellt:	
	×Mango-Gemüse Pfanne mit Knoblauch und Rotem Reis <i>vegan/glutenfrei versorgt mit einer Dosis Allicin</i>	€ 8,5
	×Broccoli-Sesam Gemüse Curry mit Bio-Naturreis <i>vegan/glutenfrei, mit Eisen und Vitmain C</i>	€ 7,5
Donnerstag	×Räuchertofu-Chili sin Carne <i>vegan/glutenfrei, Low Carb & reich Eiweiß</i>	€ 7,0
	×Berglinsen-Rote Rüben-Minz-Bulgur Pfanne <i>vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A und Ballasstoffen</i>	€ 7,5
	×Kefir-Limetten Geümse Curry <i>vegan/glutenfrei, enthält Magnesium und Vitamin C</i>	€ 6,5
Freitag	×Wassermelone-Minz Kaltschale <i>vegan/glutenfrei, beruhigt den Magen</i>	€ 5,0
	×Berglinsen-Rote Rüben-Minz-Bulgur Pfanne <i>vegan/glutenfrei, reich an Vitamin A und Ballasstoffen</i>	€ 7,5
	×Minz-Joghurt-Beef Curry <i>glutenfrei, mit Bio-Rind, reich an Kufer & Eisen und Eiweiß</i>	€ 7,5
	×Kokos-Karotten Curry <i>vegan/glutenfrei, liefert Vitamin A</i>	€ 6,5



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