

WOCHENMENÜ 11.06.-15.06.2018

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



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