Follow us on Instagram @karmafood_vie

1020

WOCHENMENÜ 21.01.–25.01.2019

Frag uns auch nach unserem leckeren Dessert im Glas!

Montag

×**Berglinsen-Mangold-Gemüse Pfanne** € 8,5
vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß

×**Green Power-Veggie Curry** € 7,5
vegan/glutenfrei, voll mit Antioxidantien

×**Zitronen-Basilikum Suppe** € 5,0
vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß

Dienstag

×**Berglinsen-Mangold-Gemüse Pfanne** € 8,5
vegan/glutenfrei, reich an Magnesium und Eiweiß

×**Sweet Chili-Chicken Curry** € 8,5
laktosefrei/glutenfrei, reich an Eiweiß

×**Karotten-Süßkartoffel Suppe** € 5,0
vegan/glutenfrei, gute Quelle für Kalium und Phosphor

Mittwoch

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

×**Karfiol-Kurkuma-Reis, Avocado, Koriander & Lime** € 8,5
vegan/glutenfrei, hoher Vitamin B-Gehalt & Magnesium

×**Ceylon-Zimt Veggie Curry mit Bio-Naturreis** € 8,5
vegan/glutenfrei, reich an Kalzium

×**Tofu-Quinoa Chili sin Carne** € 7,0
vegan/glutenfrei, reich an Eiweiß

Donnerstag

×**Birnen-Gorgonzola-Beef Vollkornlasagne** € 8,5
mit Bio-Rind, enthält Kalium und Vitamin B

×**Mango-Chili-Gemüse Curry** € 7,5
vegan/glutenfrei, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor

×**Steckrüben-Salsiccia Suppeneintopf** €7,0
glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß

Freitag

×**Melanzani-Biryani Pfanne** € 8,5
vegan/glutenfrei, enthält Kalium und Vitamin B

×**Cashew-Thai Gemüse Curry mit Rotem Reis** € 8,5
vegan/glutenfrei/mit Bio-Tofu, gute Quelle für Eiweiß und Phosphor

×**Koriander-Linsen Dal** € 6,0
vegan/glutenfrei, reich an Ballaststoffen und Eiweiß