

Wochenplan unserer Thaliküche

KW 16: 13.04. – 17.04.2015

MONTAG

Blumenkohl-Kartoffel Curry mit Paprika und frischem Koriander

mit Spinat-Süßkartoffel-Suppe, Bunter Salat mit Couscus, Fenchel und Gurken, Kokos-Dessert

DIENSTAG

Bärlauch-Gemüse-Bratlinge

mit Kürbis-Tamarinden-Suppe, Bunter Salat mit Roten Bohnen und Tomaten, Bananen-Dessert

MITTWOCH

Fenchel-Paprika Curry mit Spinat in Kokosrahm

mit Gelbe Moongbohnen-Suppe, Grüner Salat mit Möhren und Ruccola-Kartoffel, Hafer-Dessert

DONNERSTAG

Gebratener Gemüsereis mit Frühlingszwiebeln, Steinpilzen und Bohnen

mit Tomaten-Minze-Suppe, Grüner Salat mit Fenchel und schwarzen Linsen, Mango-Dessert

DONNERSTAG

Süßkartoffelcurry mit Pastinaken, Lauch und frischer Petersilie

mit Sellerie-Suppe, Bunter Salat mit Kichererbsen, Aubergine und geschmorter Zucchini, Dattel-Dessert

BIO, Saisonal und Regional sind für uns selbstverständlich. Wir kochen mit unseren Bio Gewürzen, Hülsenfrüchten und Reis, Salat und Gemüse liefern der Bio Großhandel Terra und regionale Bio-Bauern.

Unsere Thalıs sind vegetarisch und viele Gerichte die mit Kokosfett und -milch zubereitet werden traditionell vegan.