

Wochenplan unserer Thaliküche

KW 21: 18.05. – 22.05.2015

MONTAG

Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Paprika und frischem Koriander

mit Spinat-Süßkartoffel-Suppe, Grüner Salat mit schwarzen Linsen, Fenchel und Ruccola, Schokodessert

DIENSTAG

Fenchel-Paprika-Curry in Kokosrahm

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

MITTWOCH

Kürbis-Kichererbsen Curry mit frischer Petersilie und Spinat

mit Kohlrabi-Suppe, Bunter Salat mit Couscus und Paprika, Datteldessert

DONNERSTAG

Auberginencurry in Minz-Joghurtsauce

mit Rote Beete-Orangen-Suppe, Bunter Salat mit weißen Bohnen, Apfel-Möhren, und Gurken, Kokosdessert

FREITAG

Dreierlei Grünes Gemüse-Curry

mit Kürbis-Erdnusssuppe, Bunter Salat mit Bohnen, Stangensellerie und Tomaten, Bananendessert

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