

Wochenplan unserer Thaliküche

KW 31: 27.07. – 31.07.2015

MONTAG

Gemüse Curry

mit Rote Beete Suppe, Bunter Salat mit Äpfeln und Fenchel,
Bananen Dessert

DIENSTAG

Zucchini-Tomaten Curry

mit Sellerie-Fenchel Suppe, Bunter Salat mit weißen Bohnen und Gurken,
Schoko Dessert

MITTWOCH

Mangold mit Möhren und Pilzen

mit Kohlrabisuppe, Bunter Salat mit braunen Linsen und Paprika,
Kokos Dessert

DONNERSTAG

Halbierte Kichererbsen mit Gemüse und
frischem Koriander

mit Kürbis-Minze Suppe, Bunter Salat mit Couscus und Tomaten,
Himbeer Dessert

FREITAG

Schmorgurken Curry

mit Möhren-Tamarinde Suppe, Bunter Salat mit Ruccola und Äpfeln,
Trauben 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 Thalys sind vegetarisch und viele Gerichte die mit Kokosfett und -milch zubereitet werden, traditionell vegan.