

# Wochenplan unserer Thaliküche

**KW 35: 24.08. – 28.08.2015**

## **MONTAG**

Orientalisches Zuchinicurry mit Couscus  
mit Tomaten-Gries Suppe, Bunter Salat mit Tomaten und Gurken,  
Sesam Halva

## **DIENSTAG**

Indochinesisches Gemüse Curry mit Ananas  
mit Gemüsesuppe mit Miso, Bunter Salat mit Kohl und Möhren,  
Mango Dessert

## **MITTWOCH**

Kubanisches Bohnen-Paprika Curry  
mit Tomaten-Mais Suppe, Bunter Salat mit Avocado und Gurken,  
Bananen Dessert

## **DONNERSTAG**

Westindisches Kokos-Gemüse Curry der Goa Region  
mit Gelbe Moongbohnen Suppe, Bunter Salat mit Ananas und Melone,  
Möhren Halva

## **FREITAG**

Balinesisches Kartoffel-Gurken Curry  
mit Kürbis-Kokos Suppe, Bunter Salat mit Roter Beete und Äpfeln,  
Kokos 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.