

Wochenplan unserer Thaliküche

KW 30: 25.07. – 29.07.2016

MONTAG

Kürbis-Mangold Curry

mit Gemüse-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage, Mango Dessert

DIENSTAG

Rote Beete-Kartoffel Curry

mit Fenchel-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage,

Bananen-Schoko Dessert

MITTWOCH

Fenchel-Kartoffel-Tomaten Curry

mit Moong-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage, Dattel Dessert

DONNERSTAG

Tomaten-Auberginen Curry mit Kichererbsen

mit Rote Beete-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage, Bananen Dessert

FREITAG

Safran Gemüsereis

mit Ingwer-Möhren-Cocos Suppe, Bunte Salatbeilage,

Kokos Dessert

ALTERNATIV (Wochen-Gericht)

Möhren-Spinat Kokos Curry

mit Tages Suppe, Salatbeilage und Tages Dessert



NEU

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.