

# Wochenplan unserer Thaliküche

## KW 34: 22.08. – 26.08.2016

### MONTAG

Gemüse Curry <sup>3,4</sup>

mit Möhren-Cocos Suppe, Bunte Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup>, Kokos-Bananen Dessert

### DIENSTAG

Fenchel-Kartoffel Curry <sup>3,4</sup>

mit Kürbis-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup>, Mango Dessert

### MITTWOCH

Mangold-Kürbis Curry <sup>3,4</sup>

mit Ingwer-Möhren Dal Suppe, Bunte Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup>,

Bananen-Schoko Dessert <sup>1</sup>

### DONNERSTAG

Grüne Bohnen Süßkartoffel Curry <sup>3,4</sup>

mit Gemüse-Dal Suppe, Bunte Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup>, Dattel Dessert

### FREITAG

Safran-Gemüsereis in Kokossauce <sup>3,4</sup>

mit Kokos-Lauch Dal Suppe, Bunte Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup>, Porridge Dessert <sup>1</sup>

### ALTERNATIV (Wochen-Gericht)

Rote Bohnen - Paprika Curry <sup>3,4</sup>

mit Tages Suppe, Salatbeilage <sup>2,3,4,6</sup> und Tages Dessert



# NEU

**Fairtrade, Saisonal und Regional sind für uns selbstverständlich. Wir kochen mit unseren eigenen Gewürzen, Hülsenfrüchten und Reis. Salat und Gemüse liefern der Großhandel Terra und regionale Erzeuger. Unsere Thalys sind vegetarisch und viele Gerichte, die mit Kokosfett und -milch zubereitet werden, traditionell vegan.**

#### Allergenkennzeichnung

1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Dinkel), 2) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, 3) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Milch, Sahne, Yoghurt, Butterfett), 4) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, 5) Erdnüsse und daraus gewonnenen Erzeugnisse, 6) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, 7) Sojabohnen und daraus gewonnene Produkte, 8) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Walnüsse)

Liebe Gäste, in unserer Küche gibt es Gomasio (Sesamsalz), Sesam als Dessert-Topping und köstliche Yoghurt- und Senf-Dressings für den Salat. Bitte gebt uns Bescheid, falls Ihr allergisch seid, damit wir das berücksichtigen können.