

Wochenplan unserer Thaliküche

KW 6: 08.02. – 12.02.2016

MONTAG

Kartoffelsabji mit Spinat

mit Wirsing Suppe, Bunte Salatbeilage, Mango Dessert

DIENSTAG

Pastinaken-Süßkartoffel Curry

mit Rote Beete-Orangen Suppe, Bunte Salatbeilage,
Schoko Dessert

MITTWOCH

Steinpilz Curry mit Hirse-Gemüsebratlingen

mit Blumenkohl Suppe, Bunte Salatbeilage, Bananen Dessert

DONNERSTAG

Süßkartoffel-Mangold Curry

mit Möhren-Kokos Suppe, Bunte Salatbeilage, Mandel Dessert

FREITAG

Rote Beete-Kartoffel Curry

mit Kürbis Suppe, Bunte Salatbeilage, Hafer-Dattel 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.